

Univerzita Karlova  
Pedagogická fakulta

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2021

Jindřich Joska

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra pedagogiky

## BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Tvorba edukačního materiálu pro předmět odborný výcvik pro žáky 1.  
ročníku se speciálními vzdělávacími a výchovnými potřebami.

Design of educational materials for expertise training class for students of  
the 1st year of studies with special educational needs.

JINDŘICH JOSKA

Vedoucí práce: PhDr. Jana Kočí, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice (B7507)

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku (B U-PVOV)

Kombinované studium

PRAHA 2021

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma: Tvorba edukačního materiálu pro předmět odborný výcvik pro žáky 1. ročníku se speciálními vzdělávacími a výchovnými potřebami, vypracoval pod vedením vedoucího práce PhDr. Jana Kočí, Ph.D. samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 28.3.2021

.....

podpis

## Poděkování

Děkuji především PhDr. Jana Kočí, Ph.D.za odborné vedení, cenné rady a připomínky k bakalářské práci. Děkuji také Mgr. Helena Kalátová za pomoc při jazykové úpravě této práce.

## **ABSTRAKT**

Práce se zabývá usnadněním výuky za pomoci edukačního materiálu (pracovní sešit) ve specifických podmínkách Výchovného ústavu a učebního oboru Práce ve stravování – zaměření kuchař. Náplň této didaktické pomůcky se prolíná s ostatními odbornými předměty tohoto oboru. Cílem práce je popsat možnosti a vlastní tvorbu Pracovního sešitu, který slouží jako materiální didaktický prostředek pro žáky, ale i jako důležitý kontrolní nástroj pro učitele odborného výcviku. Pracovní sešit má sloužit žákům prvního ročníku při výuce odborného výcviku, usnadní výuku a může sloužit i jako poznámkový blok.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

Funkční gramotnost, odborné vzdělávání, učební obor Práce ve stravování, žáci se speciálními vzdělávacími a výchovnými potřebami, ústavní zařízení, didaktické pomůcky.

## **ABSTRACT**

This theses aims on the facilitation of teaching processes with using educational material (a workbook) in the specific environment of the Educational Institute and the field of study program in catering – the chef. The content of this teaching aid is intertwined with other professional subjects in this field. The aim of the work is to describe the possibilities and the design of the Workbook, which serves as a material didactic tool for students, but also as an important control tool for teachers of vocational training. The workbook should serve students of the first grade in vocational training classes. It will make learning easier and it may serve also as a notepad.

## **KEYWORDS**

Functional literacy, specific education, the catering field of study, students with special educational needs, institutional facilities, didactic tools.

## Obsah

Úvod .....	8
1 Teoretická část .....	9
1.1 Edukační materiály v současném školství a vytyčení cíle této práce .....	9
1.2 Pracovní sešit jako materiální didaktický prostředek .....	10
1.3 Význam tohoto didaktického prostředku pro žáka a učitele .....	11
1.4 Koncepce sešitu – text a obrázky, prázdné sudé listy na postřehy a poznámky žáků, případný zápis učitele .....	12
1.5 Střední odborné vzdělávání v naší zemi .....	13
1.5.1 Gastronomie a budoucnost pro žáky středního odborného školství .....	14
1.5.2 Výrobní střediska .....	14
1.5.3 Odbytová střediska .....	15
1.5.4 Ubytovací závody a zařízení .....	15
1.6 Historie a vývoj oboru Práce ve stravování na zkoumané škole .....	16
1.7 Odborné vědomosti, dovednosti a postoje .....	17
1.8 Edukační obsahy na vybrané škole v návaznosti na RVP .....	18
1.8.1 Průřezová témata v návaznosti na RVP .....	18
1.8.2 Profil absolventa .....	19
1.8.3 Klíčové dovednosti z odborného hlediska .....	19
1.9 Pojetí a cíle vzdělávacího programu .....	19
1.10 Odborné vzdělávání .....	20
1.11 Klíčové dovednosti všeobecně .....	21
1.12 Učební plán a pojetí oboru dle RVP a ŠVP s návazností na kompetence .....	22
1.13 Osobnost učitele odborného výcviku ve škole při výchovném ústavu .....	23
1.14 Hlavní pracovní úkoly učitele odborného výcviku .....	24

1.15	Příprava na učební den z pozice učitele .....	24
1.16	Organizace výuky.....	25
1.17	Specifické poruchy učení a s tím spojené výstupy v odborném výcviku.....	26
1.17.1	Definování specifických poruch učení .....	27
1.17.2	Reedukace (náprava) a terapie.....	28
1.17.3	Základní metody reedukace.....	29
1.17.4	Chybné metody reedukace.....	29
1.17.5	Speciální vzdělávací potřeby žáků s vývojovými poruchami učení.....	30
1.18	Tvorba edukačních materiálů jako součást metodických přístupů.....	30
2	Praktická část.....	32
2.1	Vytyčení cíle .....	32
2.2	Učební den v OV .....	32
2.3	Ukázka přípravy na praktické vyučování s použitím Pracovního sešitu. ....	33
2.3.1	Struktura výukové jednotky (6 vyučovacích hodin).....	33
2.3.2	Scénář pracovního postupu.....	34
2.3.3	Demonstrace a instruktáž.....	34
2.3.4	Slovo může popisovat.....	35
2.3.5	Základní kritéria praktického vyučování .....	35
2.4	Provozní řád laboratorní kuchyně a BOZP pro žáky: .....	36
2.4.1	Provozní řád laboratorní kuchyně .....	36
2.4.2	BOZP pro žáky .....	37
2.5	Normování připravovaných jídel .....	38
2.6	Metodika tvorby Pracovního sešitu, aneb jak na to? .....	39
2.6.1	Tvorba a obsah úvodní části edukačního materiálu (strana 1-5).....	40
2.6.2	Tvorba a obsah dalších částí pracovního sešitu.....	41



2.6.3	Tvorba a význam metodických listů.....	44
3	Výzkum na vybrané odborné škole .....	45
3.1	Pozorování a srovnávání jako metodika výzkumu .....	45
3.2	1. část - Vybraná témata (srovnávací/rozdílový výzkum) .....	46
3.3	Druhá část - Nácvik vaření pokrmu a dovednosti.....	48
3.4	Třetí část výzkumu - Dotazník.....	50
3.4.1	Složení respondentů v grafech.....	51
3.4.2	Odpovědi respondentů v grafech.....	53
3.5	Zjištěné výstupy z pozorování, srovnávání a dotazníku .....	56
4	Závěr a splnění cíle.....	57
5	Seznam použité literatury a dalších zdrojů.....	59
6	Seznam tabulek.....	60
7	Seznam grafů .....	61
8	Seznam použitých zkratk .....	61
9	Přílohy .....	63
9.1	PŘÍLOHA Č. 1 DOTAZNÍK.....	63
9.2	PŘÍLOHA Č. 2 KALKULÁNÍ LIST .....	64
9.3	PŘÍLOHA Č. 3 TVORBA HŘEBENOVKY .....	65
9.4	PŘÍLOHA Č. 4 METODICKÉ LISTY.....	68
9.5	PŘÍLOHA Č. 5 PRACOVNÍ SEŠIT .....	83

## Úvod

Pracuji jako učitel odborných předmětů a zároveň jako učitel odborného výcviku učebního oboru 65-51/02 Práce ve stravování se zaměřením kuchař na střední škole při výchovném ústavu Obořiště. Při své práci přicházím do styku se žáky adolescenty ve věku 15 až 19 let, a to už jsou téměř formovaní jedinci dotvářející si vlastní celosvětový názor. „*Adolescence tak získala – zejména v posledních desetiletích – zvláštní význam. Má svůj sociální, ekonomický, pedagogický, zdravotní i kulturní rozměr. Má rovněž svoji sociální reprezentaci a subjektivní hodnotu – jednak pro ty, kterých se to bezprostředně týká, ale i pro generace, které již mají toto období za sebou či které teprve potká*“<sup>1</sup>. Většina žáků se mimo výchovných problémů potýká se speciálními vzdělávacími potřebami a různými diagnózami, na základě doporučení z pedagogicko – psychologické poradny. S každým žákem se pracuje individuálně, dle schopností žáka, teprve potom lze dosahovat dobrých výchovných a pedagogicko vzdělávacích výsledků. Uvědomme si, že žáci zde nejsou v drtivé většině z vlastní vůle a učební dvouletý obor je pouze prostředek k dosažení výučního listu v horizontu dosažení 18. roku jejich života a pobytu ve výchovném ústavu. Z těchto příčin je třeba správně vystihnout každého jednotlivce a ve spolupráci s ostatními pedagogy, etopedem a ústavním psychologem najít k němu správnou cestu a v ní plnit výukové cíle dané Školním vzdělávacím programem, a to současně s citem k jeho potřebám a schopnostem. Tím, že jsou z různých částí republiky, ale i společenských vrstev, národností i etnik, vyvstává u nich plno otázek ohledně budoucnosti a jejich zařazení v životě. *Odpovídá na otázky typu, kam patřím, čeho jsem součástí, odkud pocházím a kam směřuji. V tomto smyslu přerůstá často hranice existenciálního zážitku vlastního já.*<sup>2</sup> Jak jsem již předeslal, tím, že vyučuji v tomto oboru teorii i praxi, tak ve výukovém procesu s žáky PVS trávím nejvíce hodin. Takto lze dobře uplatňovat mezipředmětovou provázanost, v odborných předmětech a odborným výcvikem. Dochází k naplnění pracovních kompetencí formou vlastní cesty poznání a lepšího vštípení si získaných dovedností.

---

<sup>1</sup> MACEK, Petr, 1999. 15 s. *Adolescence*. vyd. Praha: Portál. ISBN 80-7178-348-X.

<sup>2</sup> MACEK, Petr, 1999. 78 s. *Adolescence*. vyd. Praha: Portál. ISBN 80-7178-348-X.

# 1 Teoretická část

## 1.1 Edukační materiály v současném školství a vytyčení cíle této práce

*„K efektivně řízenému výchovně vzdělávacímu procesu v odborných předmětech, významně přispívá i materiálně-technická základna, kterou chápeme jako soubor materiálních prostředků určených k výuce a která slouží jako doplňující prostředek k dosažení stanovených výukových cílů.“<sup>3</sup>* V uvedené definici nalézáme potřebnost didaktických pomůcek v současném školství, které je založeno na letitých základech, zkušenostech a moderních poznatcích z didaktických výzkumů. Jeden z posledních poznatků uvedeného v několika publikacích (Čadílek, M. 2005 a Geoffrey, P. 2002) a lišících se jen v jednotkách procent je zjištění o vnímání informací je ten, že zrakem vnímáme 80%, sluchem 12%, hmatem 5% a ostatními smysly 3%. V našem školství ještě v roce 2005 nebyla tato skutečnost zcela respektována a zapojení smyslů bylo následující: 12% zrakem, 80% sluchem a další smysly beze změny. S postupem doby se situace ve školství zlepšuje, ale je třeba více zavádět do praxe takové didaktické prostředky a pomůcky, které umožní lépe předat od pedagoga učivo k žákovi a zároveň zvýšit zájem o učivo. Ve středním odborném školství ve větší míře u prvních ročníků využíváme tyto didaktické pomůcky, z důvodu nemožnosti žáků se opřít o předchozí znalosti. Jedná se hlavně o obrazové a auditivní pomůcky (různé druhy tabulí, včetně interaktivní tabule a počítačové techniky), ale i edukační prostředky přímo vázané na výuku, jako je v gastronomickém oboru použití konvektomatu a jeho příslušenství. Patří sem i učebnice, odborné časopisy, knihy, odborné webové stránky a ve výukových prostorách i jejich vybavení. Z důvodu absence pracovního sešitu ve výuce, bylo zvoleno po diskuzi s vedoucím této práce, téma bakalářské práce – Tvorba edukačního materiálu pro předmět odborný výcvik pro žáky 1. ročníku se speciálními vzdělávacími a výchovnými potřebami. V pracovním sešitu uplatnit znalosti získané studiem, témata výuky chronologicky podle ŠVP, použití fotografií, vývojového diagramu, plánu pracoviště, téma ekologie, doplňovačky a další způsoby bystrící rozum a nutící žáky k aktivitě, vlastní veselé kresby s významem, použití piktogramů, myšlenková mapa, hřebenovky, tabulky k doplnění a v závěru jídla připravované v prvním ročníku

---

<sup>3</sup> ČADÍLEK, M a LOVEČEK, A. 2005. 115 s. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Masarykova univerzita.

s možností zapisování receptů na liché stránky. Na každé téma v pracovním sešitu vytvořit jednoduchý Metodický list. Vlastní bakalářská práce je rozdělena do třech částí. Teoretická, praktická a výzkumná, po které následuje závěr a splnění cíle. Dále seznam použité literatury a dalších zdrojů, seznam tabulek, grafů a přílohy včetně vlastního Pracovního sešitu.

## 1.2 Pracovní sešit jako materiální didaktický prostředek

*„V didaktice rozumíme prostředkem vše, čeho učitel a žáci mohou využít k dosažení výukových cílů“<sup>4</sup>* Z didaktického hlediska se jedná o vyučovací metody, prostředky, formy, didaktické zásady a vlastní komunikační nástroje mezi vyučujícím a žákem, v našem případě sem řadíme cvičnou kuchyň včetně nástrojů, nářadí a surovin, ale i učebnice a pracovní sešit. Charakter prostředků k dosažení výukových cílů dělíme na didaktické prostředky nemateriální a materiální. V odborném výcviku je potřeba praktikovat ve větší míře didaktické prostředky materiální v kombinaci s prostředky nemateriálními, vždy s přihlédnutím k věku, schopnostem a mentální zralosti žáků.

Pracovní sešit pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami klasifikuje Otto Obst jako textovou pomůcku a podrobněji ji přiřazuje do pracovních materiálů<sup>5</sup>. Ve vyučovacím procesu je třeba, aby vyučující pracoval s pracovním sešitem tak, aby se vhodně začlenil do výuky a byl přínosem pro dosažení výchovně vzdělávacích cílů. *„Lépe se věc naučíme, když ji sami děláme, než když jen posloucháme nebo se díváme.“<sup>6</sup>* Pracovní sešit napomáhá žáky motivovat k aktivní účasti na výuce, zdokonalování se v oblasti motoriky a podporuje při praktické činnosti v odborném výcviku. V jeho obsahové části jsou v úvodu i důležité pasáže týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví včetně vštípení si hygienických návyků, které by se měli v procesu kompletní dvouleté výuky automatizovat. Text musí být přiměřený, pochopitelný a oborově správný. Při tvorbě pracovního sešitu je vhodné se zaměřit na výchovu budoucích pracovníků v gastronomii k hrdosti na svoji profesi. V pracovním sešitě to lze dobře uplatnit při následném zhodnocení exkurze v některém gastronomickém podniku a vyzdvihnout důležitost a provázanost jednotlivých profesí.

---

<sup>4</sup> KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST, 2002. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-7178-253-X.S.337

<sup>5</sup> KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST, 2002. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-7178-253-X.S.338

<sup>6</sup> PETTY, Geoffrey, 2002. 14 s. *Moderní vyučování*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-717-8681-0

### 1.3 Význam tohoto didaktického prostředku pro žáka a učitele

Pro úspěšné zvládnutí edukačního procesu a získání výučního listu, je s těmito klienty, jak je obsaženo v úvodu nelehký úkol, zvláště když si uvědomíme, že většina z nich navštěvovala školu sporadicky a s odporem. Je u nich problém přečíst delší text a porozumět mu. V početní rovině zdlouhavě řeší jednoduché početní úkony a převody jednotek zvládají jen ti nejlepší, a to až ve druhém ročníku. Odborná literatura pro učňovské školství již předpokládá u žáků určité znalosti, které zde chybí. „*U žáků středních odborných škol by bylo možné plným právem předpokládat, že tyto nutné dovednosti práce s textem si žáci osvojili již během povinné školní docházky alespoň v základech.*“<sup>7</sup> Nutno předeslat, že edukační pomůcky v této třídě se hojně využívají jak při praktické výuce, tak teoretické výuce a dle letitých zkušeností, je to dobrá cesta. Tato vytvořená příručka (Pracovní sešit) chyběla k lepší práci v odborném výcviku. Pedagogovi i žákům přispěje k úspěšnějšímu dosažení vytyčených cílů. Z pozice práce pedagoga má Pracovní sešit mnoho pozitiv jako je například funkce učebnice a možnost u jednotlivých žáků i skupiny, jednodušeji a prokazatelněji hodnotit získané znalosti i zvyšovat motivaci k úspěšnému zvládnutí probírané látky.

„*Rozlišují se dva druhy funkcí učebnice:*

1. *Z hlediska struktur cílů procesu výuky vymezujeme funkce didaktické: sem patří funkce informativní, jíž se rozumí zprostředkování informací o učivu, dále funkce formativní, jejímž smyslem je to, aby se osvojené systémy vědomostí a dovedností staly vnitřními hodnotami žáků, a funkce metodologické, jejichž cílem je, aby si žáci osvojovali i metody poznání.*
2. *Organizační funkce zahrnují funkce plánovací, motivační, řídící proces výuky, funkce kontrolní a sebekontrolní.*<sup>8</sup>

Příručka z pozice žáka dává možnost v prvním ročníku jednoduchou formou porozumět funkci gastronomie ve společnosti a co to je služba strážníkům, ať již z pozice kuchaře,

---

<sup>7</sup> ČADÍLEK, M a LOVEČEK, A., 2005. 57 s. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Masarykova univerzita.

<sup>8</sup> KALHOUS, Zdeněk a OBST, O., 2002. 143 s. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-7178-253 X.

číšníka, nebo dalších profesí. Žák lépe chápe strukturu a chod gastronomického provozu, ale i význam bezpečnosti práce na pracovišti a hygienu provozní i osobní.

#### 1.4 Koncepce sešitu – text a obrázky, prázdné sudé listy na postřehy a poznámky žáků, případný zápis učitele

*„Pracovní sešit je tvořen souborem pracovních listů, který by měl sloužit pro žáky k podpoření jejich aktivity při výuce. Měl by obsahovat i volné plochy na jejich vlastní poznámky. K typickým znakům patří jeho neúplnost informací, části schémat, tabulek apod., které žáci postupně doplňují“.*<sup>9</sup> Sešit je koncipován jako jednoduchý interaktivní průvodce odborného výcviku v 1. ročníku. Před jeho předáním žákům je vysvětleno k čemu sešit slouží, jeho přednosti a používání. Sešit je v kroužkové vazbě a z úsporných důvodů tištěn černobílou barvou, má 45 listů, přičemž rub jednotlivých listů je prázdný, slouží k zapisování receptů, psaní postřehů z praxe, zapsání řešení domácího úkolu a případný zápis učitele. Zpětně se v něm pedagog lépe orientuje, v kterých tématech žák chyběl a co se má doučit (absence z důvodu nemoci, léčby mimo ústav, soudního stání, útěku, nevrácení se z dovolenky, vyšetřování policií ČR, návštěva kurátora a sociálních pracovníků). Část textová a obrazová je tvořena jednoduchou formou, při které je provázána čtivost a správné odborné výrazy s ohledem na schopnost vnímat text a obrazce u žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, kde jsou limitující jejich schopnosti správného pochopení učiva. Nové informace navazují na předchozí znalosti (intertextovost) a je zde uplatněna tematická spojitost, při které jsou jednotlivé celky dále rozpracovány. Nonverbální (obrazová) část je doplněna krátkým textem a plní mnoho funkcí. Funkce reprezentující a dekorativní vzbuzuje přiměřenou představu, přitom pomáhá udržet pozornost a plní funkci afektivně motivační, kdy podněcuje u žáka zájem o učivo a zároveň uspokojení z jeho porozumění. Přínos a funkce příručky pro žáka je v první řadě **informační** (uvedené informace vedou k osvojení učební látky), **transformační** (stručné informace, zvláště u obrazových příloh), **systematizační** (pracovní sešit je rozdělen do jednotlivých kapitol podle tematických celků ŠVP), **kontrolní** (následné

---

<sup>9</sup> JANIŠ, Kamil a Edita ONDŘEJOVÁ. *Slovník pojmů z obecné didaktiky*. Opava: Slezská univerzita, Filozoficko-přírodovědecká fakulta, Ústav pedagogických a psycho - logických věd, 2006, 52 s. ISBN 80-7248-352-8.s.27

používání naučených vědomostí ihned v odborném výcviku) a **sebevzdělávací** (jednoduchý text podněcuje studium a aktivní zapojení do výuky, přičemž zároveň podporuje mezipředmětovou provázanost předmětů). Při používání sešitu musí pedagog vždy mít dobrou přípravu na vyučovací hodinu, a to v přípravě metodického listu, který obsahuje téma didaktického materiálu, stranu, klíčová slova, anotace – cíl ve vyučovacím bloku, je dán ŠVP oboru. Doporučená výuková metoda – postup učitele a způsob hodnocení se přizpůsobuje intelektu žáků, jejich mentalitě a dalším aspektům charakteristickými pro žáky Výchovného ústavu. Použité zdroje jsou dané příslušnými oborovými normami a ve třídní knihovně, která je žákům přístupná je nepřehledné množství učebního materiálu, například kuchařské odborné knihy, receptury a z gastronomicky zaměřených časopisů si mohou vystříhat zajímavosti a lepit si je do sešitu k tomu určenému (není to povinnost). Jednotlivé metodické listy (nárys) se vždy musí uzpůsobit dané situaci a klimatu ve třídě, kdy v jednotlivých letech je různá metodika, forma a k tomu přizpůsobený dílčí časový rozsah výuky, který se v metodickém listu neuvádí, pouze v knize odborného výcviku a třídní knize. Dále se v metodickém listu neuvádí, které jídlo se ten určitý den vaří, ale je dobré postupovat od strany 43 v pořadí vaření jídel, aby došlo k provázanosti s odbornými předměty.

## **1.5 Střední odborné vzdělávání v naší zemi**

Vzdělávání učňovské mládeže a její přípravu na budoucí povolání v naší zemi zajišťuje propracovaný systém středních škol, které jsou veřejné instituce, na kterých probíhá výchovně vzdělávací proces. Školy jsou zřizovány pod záštitou obcí a krajů s podporou dotační a metodickou a řídí je ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, který je ústřední orgán státní správy. Společně s českou školní inspekcí dohlíží na správnou výuku, dle jimi vydaných pravidel, jsou to státní pedagogické dokumenty, a to prvořadě Národní program vzdělávání v ČR (Bílá kniha MŠMT 2001) z něj vycházející rámcové vzdělávací programy (RVP) a z nich na jednotlivých školách vytvořené Školní vzdělávací programy (ŠVP). Z jednotlivých ŠVP jsou vytvořeny tematické plány, učební osnovy a již konkrétní učivo. Tento sled vytváří na principu získávání znalostí koncept cesty vzdělávání a nástroj rozvoje lidské osobnosti čtyř cílů pro 21. století, a to učit se poznávat, jednat, žít společně a učit se

být. Záměry v obecném pojetí jsou, aby žák byl v podmínkách měnícího se světa byl úspěšný, odpovědný za svou osobu, občanský i pracovní život a aby vše dávalo smysl.

### **1.5.1 Gastronomie a budoucnost pro žáky středního odborného školství**

V současné době, kdy je psána tato práce, tak gastronomie jako obor, z důvodu celosvětové pandemie Covid-19 stagnuje. Pevně věřím, že tato situace se změní a gastronomie jako obor zaujme opět v naší vyspělé společnosti své místo.

Pod pojmem gastronomie rozumíme prvořadě poskytování služeb v třech hlavních odvětvích. Jsou to kuchyně a vývařovny (výrobní střediska), restaurační provozy (odbytová střediska) a ubytovací služby (závody a zařízení). Na ty navazují další odvětví lidské činnosti jako je například cestovní ruch a s ním spojené desítky profesí. Do gastronomie také patří stánkový prodej teplých jídel všeobecného charakteru (např. grilovaná kuřata, trdelníky, párek v rohlíku atd.) a různé stravovací řetězce jako je KFC a McDonald's. Zřízení a provozování jakéhokoliv gastronomického zařízení podléhá ohlašovací povinnosti, to znamená, že musí být hlášeno nejen na finančním a živnostenském úřadu, ale i na Krajské hygienické stanici.

### **1.5.2 Výrobní střediska**

Tyto střediska rozdělujeme na veřejné a účelové. Hlavním úkolem veřejného stravování je poskytování služeb spojených s výrobou a konzumací jídel a nápojů pro širokou veřejnost. Společné stravování dělíme na veřejné (podle kategorizace odbytového střediska a je určeno pro širokou veřejnost) a na stravování uzavřené, nebo se také nazývá účelové (neveřejné formy stravování jako jsou např. nemocniční a školní jídelny). Veškeré tyto služby se řídí platnými obchodními, finančními a hygienickými zásadami v souladu s morálkou a etikou jednotlivých zaměstnanců. Jsou to provozy, které se zabývají hromadnou výrobou jídel a obvykle k nim bývají přidružené i střediska odbytové. K výrobě jídel jsou mnohde přidruženy i provozy v rámci jednoho podniku (mohou být, ale i samostatně působící), které vyrábí teplé nápoje (např. káva a čaj) a studené nápoje (např. pivo a nealkoholické studené nápoje), studená kuchyně (např. chlebíčky a saláty), cukrářská výroba (restaurační i cukrářské moučníky), tzv. knedlíkárna (výroba různých moučných příloh a určitých pokrmů, ale i bramborových knedlíků). Zde mají žáci možnost pracovat v různých profesích, dle dosaženého stupně vzdělání a získaných dovedností. Pomocná síla v kuchyni, skladník,



cukrář, řezník, pomocný kuchař, kuchař (specialista, dietní, vedoucí směny, hlavní-šéfkuchař), vedoucí provozu a další přidružené profese jako je, zásobovač a údržbář.

### **1.5.3 Odbytová střediska**

Dle vybavení a úrovně poskytovaných služeb jsou odbytová střediska řazena do skupin od IV až I skupiny, kde nejvyšší má výběrové označení.

#### **Odbytová střediska rozdělujeme do kategorií a skupin:**

*Restaurace, motorest, pohostinství IV. III. II. I. výběr.*

*Jidelna se samoobsluhou IV. III.*

*Bufet IV. III.*

*Denní bar, gril bar, snack bar, aperitiv bar, lobby bar, pizzerie III. II.*

*Hostinec IV. III.*

*Občerstvení, kiosek IV. III.*

*Kavárna, espresso III. II. I. výběr.*

*Vinárna, noční bar, noční klub, varetní dancing III. II. I.<sup>10</sup>*

Zde mohou absolventi gastronomických oborů vykonávat profese např. pomocný číšník, číšník hlavní, dívky – servírka, barman, barista, výčepní, popřípadě pokladní (dnes je tato profese nahrazována počítačovou technikou) a další přidružené profese jako je pracovník úklidu, vedoucí směny a jiné, dle typu střediska (noční bar – tzv. vyhazovač).

### **1.5.4 Ubytovací závody a zařízení**

Jsou to veřejně přístupná zařízení, která slouží k přechodnému ubytování hostů na dobu, dle dohody a obchodních zásad. Obdobně jako střediska odbytová tak i ubytovací rozdělujeme do kategorií a tříd. Kategorie určuje u provozoven poskytujících ubytování druh zařízení a třída stanoví požadavky na vybavení, úroveň a rozsah služeb. Nejnižší 1\* a nejvyšší úroveň značí 5\*

---

<sup>10</sup> CÓN, František. 2005, 87s. *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1. – dotisk. Úvaly: Ratio

Kategorie	Třídy
<i>Hotel</i>	** *** *****
<i>Hotel garni</i>	** ***
<i>Motel</i>	** *** *****
<i>Botel</i>	** *** *****
<i>Penzion</i>	***
<i>Chatová osada</i>	***
<i>Kemp</i>	*** <sup>11</sup>

Označení uděluje Odborný úřad sdružení hotelů a restaurací České republiky, dle předepsaných kritérií. V seznamu nejsou zařazeny různé turistické ubytovny a hostely z důvodů obvyklé absence odbytových středisek. V ubytovacích závodech absolventi gastronomických oborů mohou pracovat na recepci, jako hotelový vrátný, bagážista, liftboy a v dalších službách, dle kategorie a znalostí.

## 1.6 Historie a vývoj oboru Práce ve stravování na zkoumané škole

Historie oboru Práce ve stravování ve škole při výchovném ústavu Obořiště se datuje od roku 2005, kdy v předchozím roce učitel odborného výcviku dvouletého oboru zahradnické práce odešel do starobního důchodu a také o tento obor přestal být zájem. Hledala se alternativa jiného dvouletého oboru a k tomu i vyučující. Vedení školy oslovilo autora této práce z důvodu odbornosti v gastronomické oblasti i prací s dětmi a s učňovskou mládeží. Otevření oboru Práce ve stravování se zaměřením kuchař proběhlo v roce 2005. Výhoda spuštění oboru byla v podpoře vedení školy a tehdejších starších kolegů, kteří přispěli radami, jak vyučovat ve speciálním školství a jak uzpůsobit výuku. Původní výuka teoretických předmětů probíhala v slušně vybavených učebnách a vlastní odborný výcvik se konal v provizorních podmínkách na šesté výchovné skupině v solidně vybavené kuchyni

---

<sup>11</sup> CÓN, František. 2005, 104 s. *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1. – dotisk. Úvaly: Ratio

s jednou kuchyňskou linkou, kde při pečlivé přípravě na výuku s průměrným počtem osmi žáků byly prokázány dobré výsledky žáků ve výstupech znalostních i praktických dovedností. Žáci se umísťovali na předních místech v kuchařských soutěžích, konané mezi výchovnými ústavami. K tomu všemu byl uzpůsobil i plán výuky, do kterého byly zahrnuty exkurze gastronomických provozů a výroben společně s několika výstavami a soutěžemi mezi ústavami v oblasti gastronomie. V té době byl problém ten, že výuku svazovaly osnovy, které ukládaly učit žáky, vzhledem k jejich naturelu, věci nevýznamné, zastaralé a mnohdy i profesně nezajímavé, a naopak dávaly značně omezený prostor pro nová témata a moderní pojetí výuky. Až vznikem Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-51-E/02 Práce ve stravování, které vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 29. 5. 2008 čj. 6 907/2008-23 se vše změnilo k lepšímu. Vznikla tím možnost lépe předávat žákům vědomosti, zároveň v nich budovat profesní hrdost a žádostivost po profesním růstu. Žáci v té době začali vykonávat odborný výcvik v restauraci Sokolovna na Dobříši, kde pracovali nejen v kuchyni, ale i v obsluze na restauraci. Po necelých třech letech mezi školou a restaurací byla spolupráce ukončena. Další odborný výcvik žáků PVS, který probíhal v masokombinátu Příbram, také trval krátce, a to jeden rok. V roce 2008 až 2009 prošel Výchovný ústav celkovou přestavbou a modernizací, při které vznikly z bývalé výchovné skupiny volné prostory, v kterých byla vybudována moderní učebna s interaktivní tabulí a počítačovou technikou. Tato učebna navazuje na cvičnou kuchyňskou laboratoř, kde jsou čtyři kuchyňské linky s elektrickými kamny a další vybavení potřebné pro odborný výcvik. Nutno podotknout, že ve výchovném ústavu má vyučovací proces svoje specifika. Velkou předností je nižší počet žáků ve třídě, oproti klasickým školám a tato situace dává prostor k individuálnímu přístupu k jednotlivci. Zápor je, že žáci mají ve většině případů poruchy chování a nevalný vztah ke vzdělávacímu procesu. Proto se při hodinách používají převážně praktické ukázky a je nutné se na vyučování nejen dokonale připravit, ale i udržovat v celém vyučovacím procesu dynamiku.

## **1.7 Odborné vědomosti, dovednosti a postoje**

Učební obor připraví žáky k vykonávání jednodušších pracovních činností ve společném stravování na úseku přípravy jídel, základy obsluhy hosta a hotelové služby. Absolvent tohoto učební oboru má osvojeny základy slušného jednání s lidmi i správného

společenského vystupování. Umí používat získané vědomosti o potravinách a nápojích při jejich technologickém zpracování, manipulaci a skladování. Zná zásady zdravé výživy a význam jejich dodržování pro lidské zdraví. Zná základní technologické normy a postupy přípravy jídel a nápojů i techniku jejich expedice. Umí pracovat s jednotlivými druhy inventáře, zařízením, nástroji a prostředky běžně používanými ve stravovacích a ubytovacích provozech při zpracovávání a uchovávání potravin včetně úklidových prací. Ovládá pravidla a techniku jednodušší obsluhy. Chápe podstatu tržního hospodářství, orientuje se v obchodně-podnikatelských činnostech a osvojil si základní vědomosti o pracovněprávních vztazích. Umí aplikovat nejzákladnější vědomosti a dovednosti z ekonomické oblasti při řešení praktických situací v pracovním i osobním životě. Dbá na estetiku, úpravu, čistotu a hygienu svého zevnějšku i pracoviště. Má osvojeny zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci i zásady ochrany životního prostředí, umí poskytnout nezbytnou první pomoc.

## **1.8 Edukační obsahy na vybrané škole v návaznosti na RVP**

### **1.8.1 Průřezová témata v návaznosti na RVP**

Mají vysoký společenský význam a prostupují celým vzděláním. Důležitý je význam formativní, kdy tato témata přispívají k výchově žáků. Aplikujeme je uvnitř vyučovacích předmětů, integrovaný předmět, seminář, exkurze, kurz, beseda, projekt, volnočasové aktivity organizované školou.

Jsou to tyto čtyři průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

Informační a komunikační technologie

### **1.8.2 Profil absolventa**

Kód a název vzdělávacího programu: 65 – 51 – E/02 Práce ve stravování, odborné zaměření kuchař.

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.

Způsob ukončení a certifikace: závěrečná zkouška, výuční list.

### **1.8.3 Klíčové dovednosti z odborného hlediska**

Absolvent učebního oboru se vyznačuje:

schopností prakticky aplikovat osvojené vědomosti, dovednosti a návyky, kultivovaným vystupováním a uměním jednat s lidmi,

estetickým cítěním a uplatňováním estetických hledisek v práci i v každodenním životě,

samostatným a iniciativním řešením jednoduchých praktických úkolů,

schopností adaptovat se na měnící se požadavky na trhu práce.

## **1.9 Pojetí a cíle vzdělávacího programu**

Absolvováním učebního oboru žáci získají odborné vědomosti, a především praktické dovednosti a návyky potřebné k vykonávání nižších pracovních funkcí ve stravovacích zařízeních.

Cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné provádět jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů, nápojů a obsluhy. Na úseku přípravy jídel: příprava surovin z polotovarů, příprava jednodušších pokrmů, příloh a nápojů v teplé kuchyni a příprava surovin a výrobků pro studenou kuchyni včetně manipulace a skladování. Na úseku obsluhy přípravné práce a jednodušší obsluhu v odbytových střediscích, práce ve výčepu.

V oboru se připravují žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto má velký význam praktická složka vzdělávání, v níž žáci získají praktické dovednosti a návyky potřebné pro uplatnění v povolání i pro soukromý život.

Žáci jsou vychováni tak, aby byli schopni uplatnit se na trhu práce, začlenit do společnosti a vypěstovali si kladný vztah k práci.

## 1.10 Odborné vzdělávání

Odborné vzdělávání poskytuje žákům soubor teoretických vědomostí a s ohledem na vzdělavatelnost žáků především praktických dovedností a návyků nezbytných pro jejich budoucí uplatnění v pracovním i v osobním životě.

Ve složce odborného vzdělávání jsou účelově propojeny poznatky z provozních potřeb gastronomického provozu všech úrovní. Žáci získávají nezbytné vědomosti a dovednosti o základních ekonomických vztazích a o ekonomickém prostředí, v němž se budou pohybovat jako zaměstnanci i jako občané. Obsah tohoto okruhu se realizuje především v předmětu **technika provozu**.

Dále získávají veškeré potřebné vědomosti, dovednosti i návyky týkající se technologie přípravy pokrmů a nápojů, techniky obsluhy a činností souvisejících s poskytováním služeb. Náplň obsahového okruhu se realizuje v předmětech **Potraviny a výživa**, **Technika provozu**, **Stolničení**, **Zařízení provozoven** a **Odborný výcvik**.

V předmětu **Technika provozu** získají žáci teoretické poznatky i praktické dovednosti ze všech základních činností společného stravování, zejména z úseků přípravy jídel, v menší míře i hotelových služeb.

V předmětu **Potraviny a výživa** si žáci osvojí základní teoretické poznatky o jednotlivých druzích potravin, o jejich složení a vlastnostech a o jejich správném ošetřování a manipulaci. Součástí výuky je seznámení se zásadami zdravé výživy, správného životního stylu a škodlivostí alkoholismu.

V předmětu **Stolničení** se žáci seznamují se základními dovednostmi obsluhy u stolu hosta, ale i při přípravě restauračního zařízení před začátkem provozu a k tomu i navazující úklidové práce po ukončení provozu.

**Zařízení provozoven** je vyučující předmět, jehož cílem je poskytnout žákům vědomosti o zařízeních a vybavenosti jednotlivých provozoven, učí žáky správně používat a ošetřovat svěřené předměty.

**Odborný výcvik** je zaměřen na praktické procvičování a upevňování odborných vědomostí a dovedností získaných v předchozích odborných předmětech. Žák získává osvojení příslušných pracovních návyků.

Všechny předměty tohoto obsahového okruhu spolu souvisejí, proto je velmi důležitá úzká provázanost těchto předmětů i odborné výchovy.

### **1.11 Klíčové dovednosti všeobecně**

Klíčové dovednosti získané prostřednictvím vzdělání mají žákům umožnit lépe se přizpůsobit prudkému rozvoji vědy i společnosti a vytvořit obecnější kvalifikační předpoklady pro uplatnění v pracovním a občanském životě.

Výchovně-vzdělávacích cílů klíčových dovedností ve vzdělávacím programu je dosahováno osvojením:

Komunikativních dovedností - dovednosti vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně situaci, zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat běžnou záležitost (např. technologický postup přípravy jídla), číst s porozuměním a využívat informací získaných četbou;

Personálních a interpersonálních dovedností - personální: dovednost zdokonalovat vlastní učení a výkonnost, dovednost využívat sebepoznávání, sebekontrolu a seberegulaci;

interpersonální: dovednost pracovat s druhými lidmi, přijímat odpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních, kladně přistupovat k hodnocení svých pracovních výkonů ze strany okolí;

Dovednosti řešit problémy a problémové situace - identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhnout řešení optimální v daném kontextu, stanovovat a dodržovat efektivní postupy při realizaci řešení;

Numerické aplikace - dovednost používat různé matematické dovednosti důležité pro řešení praktických situací;

Dovednost využívat informačních technologií - dovednost pracovat s osobním počítačem, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Rozvíjení klíčových dovedností musí vycházet ze vzdělávacích a výchovných možností žáků připravujících se v tomto oboru.

## 1.12 Učební plán a pojetí oboru dle RVP a ŠVP s návazností na kompetence

Vzdělání našich žáků je založené na kompetencích a výsledcích vzdělávání, kdy RVP vymezuje základ oboru vzdělávání a vytvořené ŠVP umožnilo zapracovat specifika. Podle učebního plánu, který jako základní školský dokument a je spjat se Školským zákonem, byly určeny předměty, které se ve škole vyučují, byla dána jejich posloupnost, týdenní počet hodin každého předmětu pro první a druhý ročník. S podrobným zněním učebního plánu je možné se seznámit na webových stránkách školy<sup>12</sup> ve školním vzdělávacím programu tohoto oboru. Zaměřujeme se na výsledky vzdělávání, kdy se soustředíme na kompetence klíčové a odborné a zároveň klademe význam na společensky významná průřezová témata. Klíčové kompetence představují soubor požadavků na vzdělání (vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty). Dále univerzální, které mohou být využívány v každé životní i profesní situaci, a to bez ohledu na odbornost.

### **Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:**

Připravuje běžné pokrmy české kuchyně, vybrané pokrmy zahraničních kuchyní. Připravuje pokrmy studené kuchyně. Esteticky upravuje pokrmy před expedicí, kontroluje kvalitu, provádí expedici. Připravuje pokrmy dietní, provádí výpočty nutričních hodnot pokrmů. Dodržuje hygienické požadavky na práci v gastronomii.

Absolvent je veden tak, aby, jednal loajálně k zaměstnavateli a uplatňoval bezpředsudkový přístup k hostům.

Kompetence mají také významnou úlohu pro celoživotní vzdělávání.

- Kompetence k učení
- Kompetence k řešení problémů
- Komunikativní kompetence
- Občanské kompetence a kulturní povědomí

---

<sup>12</sup> *Výchovný ústav Obořiště* [online]. [cit. 10-12-2020]. Dostupný na: <https://www.vychovnyustavoboriste.cz>



- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- Matematické kompetence
- Kompetence pracovat s informacemi a využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.

### 1.13 Osobnost učitele odborného výcviku ve škole při výchovném ústavu

Každý učitel, včetně učitele odborného výcviku má důležité společenské poslání, proto, že svým vystupováním a postojem v rámci vzdělávacího procesu formuje lidskou osobnost. To ovšem platí pouze za předpokladu, že má odpovídající odborné, pedagogické a morální vlastnosti, na kterých musí celoživotně pracovat, sebevzdělávat se, a hlavně pracovat se zpětnou vazbou, ať už ze strany žáků, ale i spolupracovníků. Je přímo řízen zástupcem ředitele pro školu a ten je veden ředitelem výchovného ústavu. Odborné a lidské kvality, které by měl učitel mít je mnoho. Mezi hlavní patří trpělivost, zásadovost, cílevědomost, rozvaha, rozhodnost, sebekritičnost, spravedlnost, důslednost, schopnost jednat s lidmi, předcházet a zabráňovat konfliktům. Rozvíjet své vlohby studiem, využívat dle potřeby metodickou obratnost (není vázána na pedagogické vzdělání) k organizačním schopnostem. Je přátelský k žákům, zná jejich zázemí a snaží se jim pomoci. „*Jako nejkomplikovanější se v rozvoji osobnosti jeví vztah struktury a dynamiky osobnosti, vztah nomotetického a idiografického přístupu k poznání osobnosti a objektivita metod zkoumání osobnosti.*“<sup>13</sup> Nutno podotknout, že v našem zařízení jsou i specifika poruch chování žáků, která úzce souvisí s jejich kriminalitou mimo ústav. Je to hlavně nerespektování společenských norem a zákonů. Práce vyučujícího a v odborném výcviku zvláště (z důvodu těžších a ostrých nástrojů) musí začínat s vědomím, že na žáky nebylo dostatečně výchovně působeno a další velký vliv na jejich chování je i špatné sociální zázemí rodiny z které pochází. Tato skutečnost se často kombinuje s nedostatečným centrálním nervovým systémem a mentální dispozicí jedince. V této souvislosti hovoříme o vývojové, nebo specifické poruše chování. Z tohoto důvodu je vhodné, aby každý pedagog, který přichází s žáky do styku, měl znalosti

---

<sup>13</sup> MIKŠÍK, O.: *Psychologická charakteristika osobnosti*. Praha, Karolinum 2007. ISBN 978-80-246—1304-8

v oboru speciální pedagogiky. V případě potřeby je při výuce nápomocen asistent pedagoga, etoped, nebo školní psycholog.

### **1.14 Hlavní pracovní úkoly učitele odborného výcviku**

Prvořadý úkol je plná odpovědnost za úroveň dovedností svěřených žáků, správná organizace výuky na odborném výcviku a kontrola, aby žáci absolvovali předepsané tematické celky a jednotlivá témata učebních osnov. Vše musí přizpůsobit provozním podmínkám a klimatu třídy. Spolupracuje s ostatními učiteli z důvodu provázanosti učiva. Motivuje a klasifikuje žáky, dle podmínek uvedených ve školním řádu. Pravidelně zapisuje výsledky vzdělávání a posun ve výchově do žákovské knížky, školního systému EVIX a Bakaláři. Účastní se pravidelně porad a plní zadané úkoly. Nakupuje, zajišťuje a zodpovídá za suroviny na odborný výcvik, dbá na jejich správné uložení, zpracování a vyúčtování (při kterém odevzdává kompletní účetní doklady při plnění schválené normy). Navrhuje tresty a odměny, dle platného školního a ústavního řádu. Spolupracuje se školním etopedem, psychologem a sociálními pracovníky. Podílí se na přípravě individuálních vzdělávacích plánů. Metodicky řídí asistenta pedagoga. 2x do roka provádí školení hygienických předpisů, BOZP a PO (zapisuje do průkazů dodaných školou) a dále dbá na jejich dodržování. Pravidelně vyměňuje se žáky čisté oblečení na odborný výcvik. Organizuje v závěru školního roku závěrečné učňovské zkoušky, ve spolupráci s vedoucím učitelem školy. Pečuje o kompletní vybavení učebny odborného výcviku a přilehlých prostor. Zajišťuje exkurze stravovacích a ubytovacích středisek, účast na gastronomických výstavách a soutěžích učňovské mládeže.

### **1.15 Příprava na učební den z pozice učitele**

Přípravu na učební den volíme, dle náročnosti probíraného učiva, a hlavně podle stupně znalostí žáků ve třídě. Prvořadý úkol učitele odborného výcviku je připravit didaktické prostředky a metody výuky tak, aby žáci co nejefektivněji získali potřebné znalosti, dovednosti a poznatky navazující na předchozí učivo a zároveň je posunulo k odbornějším postupům v budoucím probíraném učivu. Je důležité znát výukový cíl a předem si naplánovat kolik času budeme, které činnosti věnovat. Vyučovací hodina v odborném výcviku má 60 minut a dávka rozvržená do menších témat musí odpovídat délce učebního dne, obvykle trvající šest vyučovacích hodin, dle ročníku daného oboru. „*Vyučovací jednotku nebo hodinu je nutné*

*chápat jako součást určitého tematického celku a učiva daného vyučovacího předmětu“<sup>14</sup>*

Dávka probíraného učiva by měla probíhat bez přerušení a shodovat se s délkou učebního dne, který je rozdělen do třech částí – úvodní, pracovní a závěrečná.

**V úvodní části** stanovujeme cíl učebního dne a provádíme obvyklé úkony od zahájení dne, po kontrolu oblečení, obuvi, domácího úkolu a připomenutí znalostí bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Provádíme nejlépe názornou instruktáž k přiblížení obsahu učiva a také správně motivujeme. V této fázi používáme metody slovní, pracovní a pozorovací.

**V pracovní části** probíhá nácvik pracovní činnosti, dílčí hodnocení, instruktáž a průběžná kontrola. Je to nejdelší úsek celého dne a průběžnou instruktáží se snažíme odstranit chyby a nedostatky v práci žáků. Probíhají zde fáze osvojování, opakování a procvičování, čímž zvyšujeme výkon a zručnost žáka. V úvahu musíme vzít skutečnost, že pro nácvik senzomotorických dovedností je nejlepší časový úsek mezi druhou a třetí vyučovací hodinou. K poklesu pozornosti dochází k závěru učebního dne. Z těchto důvodů správně zařazujeme přestávky, aby došlo k snížení tělesné a psychické únavy.

**Závěrečná část** se zaměřuje na opakování a shrnutí poznatků, hodnocení a seznámení jak jednotlivce, tak i celku s průběhem celého vyučovacího dne. Možnost zadání domácího úkolu.

## **1.16 Organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium. Žákům je umožněno využívat specializované učebny s moderním didaktickým vybavením, dále žáci získávají odborné znalosti přímo v provozech potravinářského průmyslu a gastronomie, kde jsou dle učebního plánu a potřeby vkládány exkurze s odborným výkladem. Vlastní odborný výcvik probíhá v gastronomické laboratoři, která sousedí s učebnou, kde žáci pracují ve dvojicích u jedné kuchyňské linky. Celkový počet ve třídě je maximálně 8 žáků. Je třeba zdůraznit, že žáci jsou do ústavu umísťováni a jejich pobyt zde není dobrovolný, mají nařízenou ústavní výchovu, nebo uloženou ochrannou výchovu. Z toho plyne i individuální přístup ke každému jedinci, kdy je téměř každý z žáků sociálně znevýhodněn a to dle §16 odst. 4 školského

---

<sup>14</sup> ČADÍLEK, M a LOVEČEK, A.2005. 111s. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Masarykova univerzita.

zákona rozumí se rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením a ohrožení sociálně patologickými jevy. Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.

### **1.17 Specifické poruchy učení a s tím spojené výstupy v odborném výcviku**

Jak jsem již uvedl dříve o specifikaci našich žáků, zvláště z důvodů nestandardního chování z důvodů převážně sociálního původu, tak další neméně velikostně podílovou část tvoří žáci s poruchami učení, a i k těmto skutečnostem je nutné přihlížet při tvorbě didaktické pomůcky jako je pracovní sešit. Tito žáci představují pro učitele nemalé úsilí po odborné, ale i pedagogické stránce. Podle zákona 561/2004 (§ 16) včetně jeho novelizace z 13.10.2020 se řadí mezi žáky se zdravotním postižením také žáci s „vývojovými poruchami učení“. Tyto poruchy můžeme označit jako heterogenní, nebo li různotvárnou skupinu obdobných potíží, které se projevují v oblasti řečové, při čtení, psaní a v matematice. Jsou individuálního charakteru a vznikají na základě disfunkcí centrální nervové soustavy a zároveň se mohou projevat dalšími handicapujícími podmínkami jako jsou příkladně poruchy chování, zhoršená motorika a senzorická postižení. Dále tyto poruchy mohou provázet již výše uvedené vnější vlivy, a to sociální prostředí, kulturní odlišnosti a nedostatečná výchova. „*U inteligentních dětí je možno očekávat nápravu, podchyť-li se obtíže včas a spolupracuje-li se s rodiči. Tam, kde je celkově intelekt snížen, nemá nápravná péče vyhlídky. Proto je velice důležité a v každém případě neopominutelné psychologické vyšetření před speciálně pedagogickým.*“<sup>15</sup> Odborná literatura uvádí, že frekvence postižení dětí je napříč celým spektrem sociálně-ekonomických kategorií a také to, že chlapecká část populace je třikrát více postižena různou formou specifických poruch učení než děvčata. V názvu jednotlivých poruch se objevuje předpona dys -, která značí deformaci, nebo rozpor. Druhá část názvu je přejata z řeckého označení činnosti, která je postižena. Tuto problematiku nám pomůže pochopit i řada definic. Autorka knihy Poruchy učení, O. Zelinková uvádí, že „*poruchy učení je termín označující heterogenní skupinu obtíží, které se projevují při osvojování a*

---

<sup>15</sup> SMUTNÁ, Jiřina, 2000. 15 s. *Děti s vývojovými poruchami učení - co o nich víme a jak jim pomáhat*. Praha: Aula. ISBN 80-902667-8-9.

*užívání řeči, čtení, psaní, naslouchání a matematiky. Tyto obtíže mají individuální charakter a vznikají na podkladě dysfunkcí centrální nervové soustavy“<sup>16</sup>.*

### **1.17.1 Definování specifických poruch učení**

**Dyslexie** je nejznámější porucha učení a její projevy spočívá v poruše čtení a neschopnosti se naučit číst běžnou výukovou metodou. Problém spočívá v poruše práci se slovy, přesněji porucha vyjadřování se řečí v psaní a ve čtení. Problémy jsou s pamatováním a s rozpoznáním jednotlivých znaků písmen. Těžší je pro dyslektika spojování hlásek v slabiku a souvislé čtení.

**Dysgrafie** se projevuje na grafickém projevu žáka, kdy písmo je těžkopádné, neuspořádané a neobratné. Jedinec postižený touto specifickou poruchou se vyznačuje špatným držením psacích potřeb, píše pomalu a s námahou.

**Dysortografie** je porucha pravopisu a znemožňuje žákovi psaní písmen ve správném pořadí, jejich vynechávání a značení délek samohlásek. Často je spojena s dysgrafií a dyslexií.

**Dyskalkulie** je specifická porucha matematických schopností a podle různých příznaků ji dělíme na několik typů, podle dané neschopnosti žáka počítat a manipulovat s čísly, vzorci a matematickými symboly.

**Dyspinxie** je porucha kreslení, která je charakteristická nízkou úrovní výsledného obrazu. Kreslicí potřeby drží žák tvrdě a neobratně. Vyjadřování perspektivy je problémové a představu trojrozměrného obrazce nedokáže přenést na dvojrozměrný papír.

**Dysmúzie** jako porucha se projevuje ve vnímání a reprodukce hudby. Obtížné rozlišování tónů, zapamatování melodie, rozlišení rytmu, včetně projevu správné hudební reprodukce.

**Dyspraxie** označuje specifickou poruchu obratnosti, která se projevuje neschopností provádět složité verbální úkony. Žák bývá pomalý a méně obratný, a to v mnoha případech nejen v praktické výuce a tělesné výchově, ale i v kreslení a psaní. Ojediněle se souvztažně projevují obtíže s mluvením v podobě správné artikulace.

---

<sup>16</sup> ZELINKOVÁ, Olga, 2009. 10 s. *Poruchy učení: specifické vývojové poruchy čtení, psaní a dalších školních dovedností*. 11., vydání. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-414-1.

**ADHD** je porucha pozornosti spojená s hyperaktivitou (Attention Deficit Hyperactivity Disorder). V odborné literatuře se dělí do třech subkategorií:

1. Prostá porucha osobnosti (ADD) - diagnostikují se jedinci, kteří mají problém v zaměření pozornosti na okolní informace, ale s normální úrovní aktivizace.
2. Hyperaktivita a impulzivita.
3. Spojením obou typů vzniká porucha pozornosti spojená s hyperaktivitou a impulzivitou. V této kategorii je diagnostikováno nejvíce dětí.

*„Charakteristická je nesnášenlivost, hádavost, nedostatek sebeovládání, časté antisociální chování (krádeže a rvačky). Rodinné prostředí bývá disfunkční. Obtíže vyžadují intenzivní péči více odborníků, medikamentózní léčení“<sup>17</sup>.*

### **1.17.2 Reedukace (náprava) a terapie**

Vlastní proces reedukace v učňovském školství probíhá postupným rozvojem, kdy je snaha zlepšit úroveň nevyvinutých funkcí, které jsou potřeba pro psaní a počítání. Náprava vždy vychází z konkrétního stavu žáka a konkrétních projevů jeho poruchy, jedná vždy o individuální záležitost a neexistuje konkrétní postup reedukace, přičemž prognóza není vždy jasná. Správný postup lze stanovit pouze za pomoci pedagogicko-psychologického vyšetření. Tento postup je souborem metod, které postupně odstraňují specifické obtíže při psaní, čtení a počítání a které vedou k rozvoji percepčně motorických funkcí. Při reedukaci začínáme na úrovni, kterou dobře zvládá a pak teprve můžeme obtížnost zvyšovat až k úspěšnému zvládnutí vytčeného cíle. Důležitou roli hraje pozitivní motivace a pochvala.

*„Reedukace ve své podstatě znamená převýchovu, znovu obnovenou výchovu. Označujeme tímto pojmem soubory speciálně pedagogických postupů, metod práce zaměřených na rozvoj porušených nebo nevyvinutých funkcí.“<sup>18</sup>* V učebním oboru 65-51/02 Práce ve stravování se zaměřením kuchař, který vyučuji používám u těchto žáků k zvládnutí probíraného učiva několik metod výuky, ale nejvíce se mi osvědčila metoda simulační. Žákům předvedu

---

<sup>17</sup> ZELINKOVÁ, Olga, 2009. 197 s. *Poruchy učení: specifické vývojové poruchy čtení, psaní a dalších školních dovedností*. 11., vydání. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-414-1

<sup>18</sup> JUCOVIČOVÁ, D. ŽÁČKOVÁ, H. *Metody reedukace specifických poruch učení (dyslexie)*. Vyd. 2. Praha: D+H, 2008. 19 s. ISBN 978-80-903869-7-6.

postupně všechny úkony nejprve ve sledu, jak jdou chronologicky za sebou a potom ještě jednou jednotlivě pomaleji, přičemž ke každému žákovi je nutné k potřebě daného postižení postupovat individuálně, ve cvičné laboratorní kuchyni jsou vytvořeny podmínky právě k tomuto postupu. Ve skupinové reedukaci by počet žáků neměl přesáhnout počtu 3-5. Výhoda výchovného ústavu Obořiště je v tomto směru ta, že jsou zde odborníci, kteří v propracovaném systému rádi a cíleně pomohou, nejen při plánovaných schůzkách se žáky, ale dle potřeby i při vlastním výukovém procesu.

### **1.17.3 Základní metody reedukace**

Důležitá vlastnost pro učitele odborného výcviku je vcítění a porozumění u žáků se speciálními vzdělávacími poruchami jejich potřebám i charakteru, a to nejen vůči jejich osobě, ale z didaktického hlediska i k jejich působení v kolektivu třídy.

1. Žáka podporujeme v činnostech, v kterých vyniká
2. Respektujeme jeho tempo
3. Hodnocení musí být adekvátní k stupni jeho poruchy
4. Upřednostňujeme zásadu – lépe méně a častěji
5. Častá pochvala i za maličkosti
6. Věnujeme čas k procvičování narušených funkcí
7. Určujeme jasné cíle a srozumitelně zadáváme úkoly
8. V případě pochybností se vždy poradíme s odborníkem

### **1.17.4 Chybné metody reedukace**

I při tomto nápravném procesu je možnost se dopustit chyb, které mohou narušit tento proces. Nejčastější chyby, kterých se při reedukaci můžeme dopustit:

1. Žákovi vyčítáme, hubujeme, v nejhorším případě mu i nadáváme. Tyto chyby mohou způsobit, že se žák cítí méněcenný, je zatvrdlý a lítostivý.
2. Psaní diktátu každý den stejným způsobem. Ztráta zájmu a žák často chybuje.
3. Každý den číst náročné texty vede k nechuti ke čtení.
4. Opomíjení obtíží a jejich nerespektování související s poruchou.
5. Nedostatek chvály a motivace<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> ZELINKOVÁ, Olga, 2009. 77-78 s. *Poruchy učení*. 11., vydání. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-414-1.

### **1.17.5 Speciální vzdělávací potřeby žáků s vývojovými poruchami učení**

Škola jako vzdělávací instituce, jejímž působením se formuje budoucí společnost, musí respektovat nejen její potřeby a vývoj, ale i jednotlivce, které se budou po ukončení vzdělávání podílet na jejím zdárném chodu. Je proto žádoucí, aby i žáci s vývojovými poruchami byli stejně kvalitně připraveni do života jako jejich „zdraví“ vrstevníci. Proto vyučující posiluje u nich zdravé sebevědomí, žák musí nabýt poznání o tom, že chybovat je lidské a nemusí následovat hned trest, ale pedagog vždy musí vyhodnotit situaci a nabídnout jinou alternativu vedoucí k zdárné realizaci vytyčeného cíle. Dále by měl být přístupný k dialogu a neprosazovat za každou cenu svůj názor a jeho uplatnění v rozhovoru. V odborném výcviku učební látku pomaleji rozebrat a jednotlivé dílčí úkony několikrát zopakovat, než se přistoupí k vlastním technologickým úkonům. Je podstatné upravit cíle a styl výuky s tím, že klademe důraz na rozvoj osobnosti. Mimo základní didaktické postupy se snažíme odstranit u těchto žáků nižší schopnost psaní souvislých textů, neschopnost organizovat vlastní pracovní činnost a v neposlední řadě nesprávné pracovní návyky získané špatným napodobováním manuální činnosti. Vyučující volí kompenzační kroky jako jsou například volba formy zkoušení (ústní, nebo písemná), delší čas na vypracování úkolů a využívání počítačové techniky.

### **1.18 Tvorba edukačních materiálů jako součást metodických přístupů**

*„Každý je génius. Ale pokud budete posuzovat rybu podle její schopnosti vylézt na strom, bude celý svůj život žít s vědomím, že je neschopná.“ — Albert Einstein*

V úvodu je záměrně uveden tento citát jednoho z nejvýznamnějších vědců všech dob – Alberta Einsteina. Vždy je dobré si uvědomit, že chceme-li kohokoliv nově vzdělávat a víme, že doposud patřil k hůře vzdělatelné skupině, tak je prvořadé stavět na něčem v čem daná osoba vyniká a cítí se v bezpečí a teprve když přijme možnost, že se vlastně vzdělávat chce a má to pro něho smysl, teprve potom můžeme započít se složitější výukou ať už v rovině teoretické přípravy, nebo praktických dovedností. Při volbě metod a forem výchovně-vzdělávací práce musí vyučující respektovat charakter a obsah předmětu, úroveň vzdělatelnosti žáků i konkrétní možnosti školy a vybavení učeben. Těžiště vzdělávacího programu určeného pro žáky s menším zájmem o studium je především ve vyváženosti a vzájemném propojení mezi teoretickou a praktickou přípravou žáků.



*„Vzdělávání žáků a postižených žáků zejména vyžaduje kromě základního prostoru vymezeného legislativními předpisy nenahraditelné pedagogické mistrovství a skutečnou lidskou empatii, porozumění a profesionální zaujetí učitelů“<sup>20</sup>.*

Za významné pro přípravu v tomto učebním oboru lze považovat důsledné uplatňování pedagogických zásad vyučujícími, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a využití osobního příkladu. Vyučující v koordinaci s ostatními pedagogickými pracovníky vyvíjejí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků a současně věnují velkou pozornost realizaci cílů klíčových dovedností a přizpůsobují jim své pedagogické působení na žáky. Zásady práce s dítětem, které trpí SPU, podle prof. Matějčka, které jsou stále aktuální:

- *Náprava vychází z diagnostického rozboru případu.*
- *Nápravný postup je přizpůsoben individuální povaze případu.*
- *Vytvoření vhodné léčebné atmosféry a komplexnosti nápravné péče.*
- *Dobrý začátek a udržení zájmu dítěte s udržením vhodného výběru nápravných metod.*
- *Náprava dyslexie je chronickým diagnosticko-terapeutickým pokusem.*
- *Je třeba realisticky hodnotit prognózu a výsledek nápravy.*
- *Vhodná opatření pro dyslektické dítě po propuštění z terapie.<sup>21</sup>*

Závěrem této kapitoly si uveďme myšlenku anglické publicistky Susan Kerr, která ve svých publikacích dokáže skloubit a vysvětlit postupy metod přístupů k dětem s různými speciálními potřebami. *„Neomezujte se pouze na rozdávání rad a řešení praktických záležitostí. Zkuste se vcítit do problémů a pohlédnout na ně dětskýma očima. Vždy se dítěte zeptejte, bez ohledu na jeho věk, jaké řešení by navrhovalo samo. Zamyslete se nad tím, co uslyšíte a dítěti řekněte, že o tom budete uvažovat a že uvidíte, co se s tím dá dělat.“<sup>22</sup>*

---

<sup>20</sup> KAPROVÁ, Z. O problémech žáků s poruchami učení a cestách k jejich řešení. Vyd. 2., oprav. Praha: Portál 2008. 176 s. ISBN 80-86114-32-5, s.53

<sup>21</sup> MATĚJČEK, Zdeněk. 154 s. *Vývojové poruchy učení*. SPN 1974

<sup>22</sup> KERR, Susan, 1997. 87 s. *Dítě se speciálními potřebami*. Praha: Portál. Rádci pro rodiče a vychovatele. ISBN 80-7178-147-9.

## **2 Praktická část**

### **2.1 Vytyčení cíle**

Při výuce žáků, kteří ve valné části při nástupu do školy při Výchovném ústavu nemají základní schopnost respektovat školní návyky a pro dosažení cílů Školního vzdělávacího programu použít speciální didaktické postupy. Při vyšetření z pedagogicko – psychologické poradny jsou žáci různě diagnostikováni. Z toho plyne, že i metody a pomůcky při vzdělávání musí být speciální, aby žáci porozuměli tématu a ten pro ně byl i přitažlivý. Cílem této práce bylo vytvořit příručku, která je skutečně obsahově plnohodnotná k danému učivu, ale hlavně je pomocná jak vyučujícímu, tak žákům. Má pomoci k větší samostatnosti a lepšímu porozumění učiva. Tato práce dále popisuje, jaký byl postup při tvorbě příručky a jak ji používat. Při tvorbě Pracovního sešitu bylo vycházeno ze zkušeností získaných z předchozí tvorby pracovních sešitů pro potřebu naší školy na odborné předměty, které sloužily pouze k tomu, aby žáci lépe zapisovali probíranou látku v odborných předmětech a předtištěné obrázky je patřičně motivovali, nebo ulehčovali zápisy z výuky. Nedocházelo, zde k vlastní tvořivosti žáků, to již interaktivní pracovní sešit plně splňuje. Informace byly čerpány z odborné literatury uvedené na konci této práce, další podněty a inspirace byla získána při dvouletém studiu Speciální pedagogiky- etopedie v programu celoživotního vzdělávání DPS SPPG 651116 na katedře speciální pedagogiky, Pedagogické fakulty UK Praha, kde studuji i v současnosti na katedře pedagogiky.

### **2.2 Učební den v OV**

Učební den v OV začíná v 7,10 hod. kdy je nástup na praktické vyučování, a žáci se přebírají z jednotlivých výchovných skupin. Vyučujícímu je vychovatelem sděleno například v jakém zdravotním stavu se žák nachází, zda dopoledne nejede k výsledku, soudu, nebo proběhne návštěva kurátora a další mimořádné činnosti. Tyto události jsou zároveň zapsány v interním počítačovém systému Evix, s kterým se vyučující musí před převzetím žáků seznámit.

## 2.3 Ukázka přípravy na praktické vyučování s použitím Pracovního sešitu.

Tabulka č.4 – Použití Pracovního sešitu v přípravě na OV

Škola:	Střední odborné učiliště při výchovném ústavu Obořiště 1
Učební obor:	Provoz společného stravování – zaměření kuchař 65-51-E/02
Učebna:	Laboratorní kuchyně provozu veřejného stravování
Ročník:	1.
Předmět:	Odborný výcvik
Téma:	Přílohy
Vzdělávací cíl:	Znalost použití a předběžné přípravy surovin na výrobu příloh, znalost pracovního postupu jednoduchých příloh, a to v návaznosti na předmět potraviny a výživa
Výchovný cíl:	Správné technologické postupy, odpovědnost za kvalitu práce, dodržení bezpečnostních a hygienických podmínek
Rozvíjející cíl:	Výchova kladného vztahu k práci, význam příloh v našem jídelníčku, rozvoj tvořivosti při servírování pokrmu

Zdroj: autor práce, 2021 (příprava na výuku)

### 2.3.1 Struktura výukové jednotky (6 vyučovacích hodin)

*Dle ustanovení § 26 zákona č. 561/2004 Sb. Vyučovací hodina odborného výcviku a odborné praxe trvá 60 minut. Rámcový vzdělávací program pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami může stanovit odlišnou délku vyučovací hodiny.*

*Podle vyhlášky č. 13/2005 ze dne 29. prosince 2004 o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři. § 13 (4) Zpravidla po druhé hodině odborného výcviku konaného ve škole nebo ve školském zařízení se zařazuje přestávka v délce 15 až 25 minut.*

- 7,10 hodin nástup na praktické vyučování, převzetí žáků do školy
- Převlečení do bílého pracovního obleku a bezpečnostní obuvi, provedena kontrola upravenosti žáka, poučení o bezpečnosti a hygieně práce
- Vyhodnocení domácího úkolu
- Úvodní výklad nového učiva – Přílohy – práce v sešitě na straně 38
- Instruktaž – popis technologického postupu přílohy – houskového knedlíku – zápis proveden na lichý prázdný list v pracovním sešitu.
- Normování
- Fasování surovin (předem zajištěno a připraveno vyučujícím)
- Vlastní práce žáků, pod dozorem vyučujícího, který kontroluje, vysvětluje, popřípadě názorně předvádí správné provedení úkonů
- Úklid pracoviště
- Vyhodnocení výsledků a průběhu práce, případné zadání úkolu
- 13,10 hodin předání žáků na odpoledním nástupu

### 2.3.2 Scénář pracovního postupu

- Které suroviny a nástroje přichystat abychom předešli ztrátě nutričních látek a uchovali krásný vzhled surovin v pokrmu
- Technologický postup a přibližný časový rozvrh, dle použitých surovin a výběru přípravy na kamnech, nebo v konvektomatu

### 2.3.3 Demonstrace a instruktáž

*„Názorně demonstračními metodami označujeme ty demonstrační metody, které umožňují na základě přímého pozorování předváděného předmětu, nebo jevu, bezprostředně poznávat jeho vlastnosti, skutečnosti či zákonitosti.“<sup>23</sup>* V našem případě potraviny a pomůcky k jejich přípravě, se kterými se žáci mají seznámit. Tyto objekty lze předvádět přímo (skutečný jev), nebo nepřímo (zprostředkované obrazem, interaktivní tabulí, pomocí audio digitální techniky). demonstrační metody plní i formativní úkol spočívající v tom, že žák se jejich prostřednictvím může naučit pozorovat jevy, ovládne pozorovací techniky, naučí se

---

<sup>23</sup> ČADÍLEK, M a LOVEČEK, A.2005. 58 s. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Masarykova univerzita.

organizovat své vnímání, aby bylo analytické, objektivní a s racionálním zachycením skutečnosti. Pro ukotvení těchto dovedností mají žáci možnost v průběhu celé výuky se zaznamenávat své postřehy na liché stránky v sešitu. Vyučující by měl demonstrační metody vykonávat přesně, důrazně a výstižně. Podle cíle se rozlišují demonstrační metody na parciální (částečné) a globální (celkové). V praktické výuce převládají názorné demonstrace správných způsobů pohybových technik (držení nože, hnětení těsta). Pohybovou demonstraci je nutné spojit i se **slovním výkladem**.

#### **2.3.4 Slovo může popisovat**

- Demonstrováný pohyb, výkon či techniku
- Současně i zdůvodňovat jeho správné provedení
- Provedení technologické
- Provedení hygienické
- Provedení fyzikální
- Provedení biologické
- Provedení didaktické

#### **2.3.5 Základní kritéria praktického vyučování**

Při přípravě na vyučovací jednotku odborného výcviku na střední škole je důležité dodržovat následující kritéria.

- Materiální připravenost – vhodnost a komplexnost materiální přípravy pro instruktáž, demonstraci i pro praktickou činnost žáků
- Odborná připravenost – vhodnost výběru učiva, vědeckost, aktualizace, inovace, spojení s potřebami praxe
- Organizační připravenost – účelné rozdělení žáků na pracovišti, využití času pro samostatnou praktickou činnost žáků, úroveň korekce práce žáků
- Výchovné působení – výchova kladného vztahu k práci, k odpovědnosti za výsledek práce, k profesní hrdosti, k šetření materiálem, k úpravě pracovního prostředí
- Dodržování bezpečnostních a hygienických podmínek – poučení, vhodnost oblečení a obutí, použití ochranných pomůcek, dodržování bezpečnostních opatření.

## **2.4 Provozní řád laboratorní kuchyně a BOZP pro žáky:**

Důležitost provozního řádu a BOZP je ve stanovení jasných pravidel, která jsou nápomocná k úspěšnému průběhu výuky odborného výcviku. Je nutné v různých intervalech se k laboratornímu řádu BOZP vracet, opakovat si je a vyhodnocovat jejich dodržování. Cílem jejich tvorby byla srozumitelnost a zároveň z jejich znalostí a praktikování vychází i tvorba a sounáležitost s Pracovním sešitem.

### **2.4.1 Provozní řád laboratorní kuchyně**

1. Žák je povinen se při práci ve cvičné kuchyni a při přípravě na vyučování řídit pokyny vyučujícího.
2. Do kuchyně žák vstupuje jen se souhlasem vyučujícího a v přiměřeném oblečení. Žák se nesmí bez povolení vyučujícího vzdálit od určené kuchyňské linky a stolu.
3. V kuchyni jsou rozmístěni žáci podle pokynů vyučujícího na jednotlivé kuchyňské linky po dvojicích; své pracovní místo udržuje každý žák v čistotě a pořádku.
4. Žák je povinen před začátkem prováděné činnosti zkontrolovat stav pracovního místa, pracovních pomůcek a přístrojů. Veškeré závady a nedostatky, a to i během vyučování, je žák povinen nahlásit svému vyučujícímu.
5. Žák zachází se zařízením kuchyně, pomůckami a stroji opatrně a šetrně a podle pokynů vyučujícího.
6. V kuchyni se smí provádět pouze práce, které jsou nařízeny či povoleny vyučujícím a pod jeho dohledem.
7. Na začátku školního roku musí vyučující seznámit žáky s návodem k obsluze elektrických spotřebičů. V kuchyni se musí zachovávat klid a pořádek. Není povoleno přecházet bez povolení vyučujícího na jiné pracovní místo či svévolně přenášet elektrické spotřebiče. Žák je povinen pracovat soustředěně podle návodu a pokynů vyučujícího. Je zakázáno plýtvat s vodou a elektrickou energií.
9. Každý žák musí být na začátku vyučování vyučujícím seznámen s prováděnou činností, postupem práce, zásadami poskytování první pomoci a umístěním lékárničky první pomoci.

10. Žák je povinen zahájit činnost na elektrických spotřebičích až po schválení vyučujícím a pod jeho dohledem. Při práci s elektrickými spotřebiči a při jeho zapojení musí žák dbát na to, aby měl suché ruce.
11. Žákům není dovoleno manipulovat s přístrojem jiným způsobem, než jaký je předepsán návodem od výrobce.
12. Žák je povinen po ukončení práce přístroj odpojit ze sítě, provést základní údržbu podle pokynů vyučujícího a uvést jej do původního stavu.
13. Každou mimořádnou událost (poškození spotřebiče a pomůcky, vysypání či vylití látky, zasažení očí a kůže omastkem, úraz apod.) je žák povinen nahlásit svému vyučujícímu, který zajistí potřebná opatření, včetně poskytnutí první pomoci, úklidu podlahy a pracoviště a přivolání zdravotnické záchranné služby.
14. Po ukončení práce jsou žáci povinni omýt a uklidit pomůcky na stanovené místo, uklidit pracoviště, vypnout elektrické spotřebiče, uzavřít okna a podle pokynů vyučujícího přenést případné spotřebiče do určených prostor.
15. Z kuchyně žáci odchází jen se souhlasem vyučujícího. Na toaletu odchází převlečení z pracovního oděvu a přezuti z bílé obuvi.

#### **2.4.2 BOZP pro žáky**

Neméně významná jako předchozí část je dodržování BOZP, a to je vžitá zkratka pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Význam spočívá v uvědomění si základů bezpečné práce, kdy před každým započítím praktické výuky pedagog opakuje a obeznamuje žáky s bezpečnými pracovními postupy. Nelze opomenout, ani připomenutí školení požární ochrany, která probíhá školeným pracovníkem na počátku školního roku.

Před započítím každé práce, musí být žáci seznámeni s možnými riziky a vždy uzpůsobit práci tak, aby nikoho neohrozila. Při práci musí dbát na vlastní, ale i spolupracovníkovo zdraví a vždy dle toho konat. Před prací na stroji musí být obeznámeni s jeho použitím. Každý úraz musí být zapsán v knize úrazů a nahlášen nadřízenému orgánu, dále ústavní zdravotnici a při předání vychovateli. Používá se vhodná obuv a předepsané oblečení.

Žák během odborné výuky nenavštěvujeme cizí pracoviště. Při práci na stroji, používá předepsané a k tomu určené vybavení. Nepožívá před a v práci alkohol a jiné omamné látky. Pokud si není jist svým současným, nebo budoucím pracovním postupem požádá mistra o instruktáž. Plně se věnuje své práci a nerozptyluje se okolím. Každý stroj po použití odpojí od elektrického proudu. Úrazům předchází dokonalou čistotou osobní i pracovních pomůcek. Hlásí závady. Zúčastní se pravidelných instruktáží a školení.

## **2.5 Normování připravovaných jídel**

Normování se zpravidla provádí před započítáním práce, nebo ho žáci vyhotovují jako zadání domácího úkolu na předtištěný Kalkulační list, tento list není součástí Pracovního sešitu, a to z důvodu, že sešit by byl velmi obsáhlý a zápis do surovin a případný recept (výrobní postup), je podle uvážení vyučujícího, podle významu, ale i situace ve třídě. Je zde přímá provázanost Kalkulačního listu a Pracovního sešitu. Jejich vzájemné používání je téměř napříč celým vyučovacím procesem a mění se podle zadání právě připravovaných pokrmů v tom určitém vyučovacím bloku. Nejprve volíme jednodušší pokrmy s menším počtem surovin a menším počtem porcí, kdy na počátku prvního ročníku je kalkulace na 2 porce (když je ve třídě převaha dyslektiků tak v prvních měsících jsou suroviny předtištěny, aby nedocházelo k zdržení v úvodní části odborné přípravy) a na konci druhého ročníku většina žáků již zvládá výpočet v řádu desítek i stovek, a to nejenom jednoho pokrmu, ale celého menu jídel – předkrm, polévka, hlavní jídlo, příloha, zákusek. Význam kalkulačního listu není jen v procvičování matematických schopností, ale i v přípravě na reálné prostředí kuchyně, kdy si musí kuchař umět spočítat kolik surovin si má v daném dnu nafasovat ze skladu, a to s přihlédnutím, že kuchařské normy používané ve veřejném stravování jsou na 10 porcí. Tato praktická část se procvičuje v odborném výcviku před vlastním vařením. Žák jde s tímto kalkulačním listem do skladu a na základě výpočtů si nafasuje suroviny a ihned ho vyučující upozorní na případné chyby, nebo pochválí za dobré zpracování. Další význam je v tom, že si žák lépe zapamatuje potřebné suroviny, které patří do určitého pokrmu v tomto probíhajícím učebním bloku a výčet potravin si nemusí zapisovat do pracovního sešitu. Tato činnost má své opodstatnění ještě v jedné věci než jen získávání numerických dovedností, ale vzhledem k různorodosti složení třídy, zde dochází i k výchovným aspektům. Někteří žáci jsou ve výpočtech rychlejší, a přesto čekají na ty pomalejší.



Z rozličnosti a počtu surovin někteří promýšlí postup přípravy pokrmu a hlásí se k diskuzi. Konečná hromadná kontrola dává žákům možnost a příležitost k vyjasnění proč chybují, nebo naopak jak jsou dobří. *Koordinovaná praxe žáky přiměje, aby vyvinuli vyšší pracovní úsilí než při jiných učebních metodách, což cyničtějšího čtenáře může vést k předpokladu, že u nich bude neoblíbená. Pokud je ale dobře připravena a řízena, těší se větší oblibě než většina jiných metod.*<sup>24</sup>

Kalkulační list je uveden v příloze č. 2 této práce.

## 2.6 Metodika tvorby Pracovního sešitu, aneb jak na to?

Návrh Pracovního sešitu vychází ze zkušeností získaných v posledních šestnácti letech práce s různými didaktickými pomůckami ve třídě, kde se pedagog nevěnuje pouze předání vyučované látky a vědomostí žákům, ale kde je potřeba neustále hledat nové metody přístupu k stále se měnící generaci dospívajících náctiletých, nebo také jinak řečeno adolescentů, v našem ústavu většinou od 15 let do 19 let. Pracovní sešit je navržen tak, aby zaujal nejen obsahovou stránkou, ale i grafickým zpracováním, a lišil se od elegantně a profesionálně tištěných sešitů, které už dopředu žáky iritují k tomu, že musí povinně vyplňovat čtverečky a to jen tak jak chce vyučující. Sešit musí proto zaujmout vzhledem a formou zpracování. U tohoto sešitu jsem zvolil zpracování do kroužkové vazby z důvodu použití sešitu v odborném výcviku, kde je možnost určitého poškození a také jeho výroba je poměrně laciná, z toho důvodu je vytištěn černobíle a na laserové tiskárně z důvodu úspornosti. Při samovýrobě a současných cenách se lze při zhruba 50 stránkovém dokumentu celkově vejít do 60 Kč, nepočítaje v to čas a energii pedagoga. Lze směle říci, že energie vložena do pracovního sešitu se mnohonásobně vrátí a výrazně posune úroveň a výsledky výuky. Důležité informace a zpracované učivo pro 1.ročník oboru 65-51-E/02 Práce ve stravování se zaměřením kuchař je pouze na lichých stranách listů a pouze tyto jsou číslovány (nejen z důvodu jednoduchého tisku) a stránky sudé slouží k vlastním postřehům a zápisům žáka. Typ písma jsem zvolil Times New Roman, velikost 14, původně jsem si pohrával

---

<sup>24</sup> PETTY, Geoffrey, 2002. 141 s. *Moderní vyučování*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-717-8681-0.

s myšlenkou ozdobného písma, ale zkouškou ve třídě jsem zjistil, že se žákům hůře čte, a proto jsem zvolil toto písmo. V sešitu jsou použity černobílé fotografie z velké části focené při odborné výuce, anebo použité z internetu volně šiřitelné (v příloze této bakalářské práce jsou v pracovním sešitu fotografie původní barevné). Kreslené obrázky včetně ručně psaného písma jsem se pokusil ve větší míře také vytvořit, stejně tak i myšlenkové mapy a to proto, aby sešit skutečně fungoval jako pomocník při výuce. Od počátku práce se sešitem si ho žák vyplňuje sám, přičemž pro něj důležité informace v novém prostředí jsou předtištěny. Další specifikum tohoto sešitu je to, že některé nadpisy si žáci sami zvýrazní (např. podtržením) a to při počáteční práci s tématem. Jak se sešitem didakticky pracovat je rozepsáno v metodických listech.

### **2.6.1 Tvorba a obsah úvodní části edukačního materiálu (strana 1-5)**

Na úvodní straně chráněnou průhlednou folií si vyplní pouze jméno a číslo přidělené kuchyňské linky, kterou bude mít v používání a péči po celé dva roky studia. Při sestavení a tvorbě této učební didaktické pomůcky jsem si uvědomil, že je nutné v prvních dnech žákům vysvětlit nejen důležitost, obsah a prospěšnost, ale i jak se sešitem zacházet a že je vytvořen právě jen pro ně a jen oni si ho dotvoří k tomu, aby mu dobře porozuměli a mohl jim posloužit ve druhém ročníku k závěrečným učňovským zkouškám jako doplněk ke studiu. Při používání této části je vhodné, aby žák, který má dobrou výslovnost a slušně čte, četl jednotlivé body a vyučující k nim měl patřičný obsahový komentář, a i na tuto část se připravil podle metodických listů vytvořených k tomuto sešitu (uvedených v příloze). Ihned za popisem použití sešitu na straně 2, je rozdělení učebního dne. Důležitost dokumentu vyzdvihneme tím, že jeho obsah doplníme o datum seznámení se s obsahem dokumentu a podpisem žáka. Stejně postupujeme při seznámení s provozním řádem laboratorní kuchyně a s hygienou v pohostinství, žák dále doplní, kdy byl vydán jeho zdravotní průkaz (zajišťuje škola) a datum kdy byla provedena instruktáž první pomoci (zajišťuje školní, respektive ústavní zdravotnice – vystudovaná zdravotní sestra). U bezpečnosti práce se podpis neprovádí, proto, že o školení a znalostech jsou vedeny záznamy v tzv. zápisníku bezpečnosti práce, kdy školení zajišťuje pracovník k tomu vyškolený společně se školením protipožární ochrany. Na straně 5 jsou čtyři fotografie kuchyňských linek vložené tak aby následovaly po sobě podle značení v kuchyňské laboratoři.

### 2.6.2 Tvorba a obsah dalších částí pracovního sešitu

Strana č.6 je tvořena pomocí programu, který je volně šiřitelný a jeho ovládání je intuitivní a v českém jazyce. Vytvořený graf, nebo myšlenková mapa se běžným způsobem zkopíruje pod nadpis (použití jako klasického obrázku) a tažením kurzoru v jakémkoliv rohu se upraví jeho velikost tak, aby byla úprava na stránce tak jak požadujeme. Tento volně stažitelný program se jmenuje Diagram Designer a má intuitivní ovládání. [https://www.stahuj.cz/podnikani\\_a\\_domacnost/ostatni/diagram-designer/](https://www.stahuj.cz/podnikani_a_domacnost/ostatni/diagram-designer/).

Strana č.7 – na tvorbu obrázků je spousta programů a je na každém tvůrci jaký postup zvolí, pro mne je nejjednodušší obrázek nakreslit na bílý papír A4 a s pomocí pravítka, z důvodu poměrné velikosti společně pomocí linerů od českého výrobce Centropen, které mají odolné hroty, nevysychavý inkoust a jsou ve tloušťkách 0,1mm, 0,3 mm, 0,5mm a 0,7 mm. Inkoust je na alkoholové bázi, který odolá vodě, otěru i povětrnostním vlivům. Nakreslený obrázek se přenese za pomoci skeneru do formátu s co nejmenší velikostí, ale s optimální kvalitou. Po jeho uložení v připravené složce v počítači (např. obrázky pro sešit OV/ PVS1) se jeho kopie přenese pod připravený nadpis a upraví se optimálně jeho velikost. Složka s obrázky je užitečná i pro tvorbu dalších dílčích výukových materiálů.

Strana č. 8 a č. 9 – stejný postup jako strana předchozí, pouze při malování necháme v obrázku prostor pro doplnění odpovědí žáků.

Strana č. 10 – opět práce se skenerem za použití vlastní tvorby a výseče z fotografie, která vstupuje do naskenovaného obrázku. Naskenován již celý upravený obrázek.

Stranu č. 11 připravíme tak, že si na papír napíšeme slovo, které chceme, aby žáci našli a pak napíšeme v jiném pořadí velkým tiskacím písmem. Ukázka úkolu číslo 1 vznikla – RECEPT – v zadání TEERPC, přeházení může být libovolné, je nepřeborné množství možností např. TPEREC, CEPRET atd.

Strana č. 12 a č. 13 – kresba a skener.

Strana č. 14 – jednotlivé fotografie po úpravě velikosti vložené na stránku.

Strana č. 15 – kresba s prostorem na doplnění textu žákem, skener a vložení.

Strana č. 16 – vložení volně šiřitelných piktogramů na list pod nadpis.

Strana č. 17 – vložen odkaz na digitální učební materiály zpracované v rámci projektu školy za podpory Evropské unie. Pod tím vložen diagram sloužící jako myšlenková mapa určená k samostudiu.

Strana č. 18 – napsáno přímo do sešitu v aplikaci Word. Otázky z této strany se používají k vyhodnocení dalších exkurzí.

Strana č. 19 a č. 20 – psaní a vytvořená tabulka v aplikaci Word.

Strana č. 21 – jednotlivé fotografie po úpravě velikosti vložené na stránku.

Strana č. 22 – psaní a vytvořená tabulka v aplikaci Word. Při tvorbě hřebenovky a tajenky postupujeme tak, že si první napíšeme nejprve slovo, které chceme, aby žáci vyluštili. Dále podle logického postupu a grafického návodu v příloze této práce.

Strana č. 23 – psáno ve Wordu, po učebním textu výběr ze čtyřech a třech možností.

Strana č. 24 – psáno ve Wordu, dole vložen obrázek z internetu na doplnění znalostí.

Strana č. 25 – psáno ve Wordu, otázky testovací s možnostmi.

Strana č. 26 – psáno ve Wordu, včetně vytvořené tabulky na doplnění vhodných skladů.

Strana č. 27 – psáno ve Wordu, zadaný úkol, kdy každý žák si může vybrat jednu různou potravinu (nebo určí vyučující) a dále s ní pracuje v oskenované kartě zásob až k zůstatku jedné jednotky.

Strana č. 28 – psáno ve Wordu, zvýrazněný nadpis, otázky klademe nejprve před výkladem a diskutujeme o správné odpovědi. Zapisuje se hromadně jen správná odpověď. Vložena volně šířitelná fotografie i obrázek z internetu.

Strana č. 29 – psáno ve Wordu, doplnění způsobu práce s masem je vytvořeno v aplikaci Diagram Designer.

Strana č. 30 – psáno ve Wordu včetně vytvořené tabulky na doplnění znalostí.

Strana č. 31 – vkládány jednotlivé fotografie upravené na patřičnou velikost, na stránku vkládány tak, aby byla možnost k pod ně přepisovat text.

Strana č. 32 – horní část vytvořena ve Wordu, dolní převzata z volně šířitelných zdrojů.

Strana č. 33 – horní část strany psán ve Wordu, po výkladu, prezentaci na interaktivní tabuli a názorné ukázce určitého inventáře žáci samostatně doplní do připravených rámečků vytvořených v aplikaci Diagram Designer a fotografie pomocného stolu.

Strana č. 34 – je tvořena obvyklým způsobem, kdy body k samostudiu, používáme v příštích dnech jako samostatné otázky při hodnocení obsluhy u stolu hosta.

Strana č. 35 – žáci se dle osnov ocitají v druhé polovině druhého pololetí a mají možnost zásluhou provázaností předmětů vyniknout ve znalostech při základní úpravě jídel, k tomu je i koncipována tato a zbylé strany tohoto sešitu. Tato strana je tvořena obvyklým způsobem.

Strana č. 36 – vytvořeno pomocí třech tabulek do kterých jsou vepsány tři stěžejní polévky.

Strana č. 37 – stránka výuková do které si žáci zapisují během výkladu učitele, vytvořena obvyklým způsobem.

Strana č. 38 - v aplikaci Diagram Designer vytvořena myšlenková mapa, kterou žáci doplní o finální přílohy z určitých surovin navazující na základní surovinu určenou k přípravě.

Strana č. 39 – jednoduchá tabulka do které jsou vloženy v prvním sloupci upravené fotografie a obrázek. Do druhého sloupce zapisuje žák svoji odpověď na danou otázku.

Strana č. 40 – myšlenková mapa postupu výroby houskového knedlíku v programu Diagram Designer, doplněna o fotografii hotového produktu. Diagram je rozdělen do sedmi etap.

Strana č. 41 – v úvodu jsou velikostně uzpůsobené fotografie jednoduchých salátů a pod nimi tabulky s kolonkami na vypsání předběžné úpravy pro jednotlivé suroviny.

Strana č. 42 – odkazuje na webové zdroje vhodné k odpolednímu samostudiu a prohloubení znalostí.

Strana č. 43 až č. 45 slouží k orientaci žáků, zda plní plán učiva, dle učebních osnov. Pokrmy zde uvedené jsou sestaveny z motivačních důvodů, zároveň si zde žáci označí pokrm, který již připravovali s možným zápisem pedagoga vedle tabulky. Dále je tam možnost doplnit další pokrmy do prázdných řádků.

Sešit uzavírá silnější list, pro lepší manipulaci a jako ochrana před poničením.

### 2.6.3 Tvorba a význam metodických listů

Již při tvorbě Pracovního sešitu jsem se snažil, aby byl žákům co nejvíce přístupný a srozumitelný. Zároveň jsem si pokládal otázku, zda s tímto sešitem může pracovat i jiný pedagog, nebo co když se mi jeho používání stane rutinní záležitostí a přestanu si uvědomovat cíle vyučovacího bloku, klíčová slova (ta která vyzdvihují téma hodiny a správně vedou směr výuky) a také správný postup při výuce? Vyvstala nutnost zamyšlení se nad metodikou používání této didaktické pomůcky pro vyučujícího. Tak vzniklo 37 metodických listů, kde je jednoduchým způsobem popsáno na každou stranu pracovního sešitu, jak postupovat při výuce vyučovacího bloku. Výjimku tvoří, když přechází obsáhlý tematický celek na další stranu, tak je metodický list použit, právě na tyto strany, což vznikne proto, že sešit je uzpůsoben tak, aby žáci látku chápali a zbytečně se nestresovali množstvím informací v jednom výukovém dni. Metodické listy jsou chronologicky řazené, dle po sobě následujících stran pracovního sešitu, je zde téma vyučovacího bloku (různě časově dlouhé), klíčová slova výuky, cíl výuky a forma didaktického postupu výuky učitele. Metodický list musí navazovat na ŠVP a Pracovní sešit. Vzhledem k naturelu žáků, se vždy musí uvážit postup předání učiva žákům. ML jsou v příloze č. 4 této Bakalářské práce.

Příklad:

#### Metodický list č. 36 pro stranu č. 40

Téma: Houskové knedlíky

Klíčová slova: Pracovní postup

Cíl ve vyučovacím bloku: Detailní rozfázování výroby houskových knedlíků

Postup učitele: Vyučující v tomto krátkém bloku rozdělí na jednotlivé kuchyňské linky suroviny na houskové knedlíky a sám na svém pracovním stole názorně pracuje na dle diagramu, přičemž může připomenout přípravu houskového knedlíku z předchozího bloku. Ideální stav nastává, když v předchozím bloku se připravovali knedlíky z prášku do pečiva a v tomto bloku se použije k vykynutí pekařské droždí. Postupujeme, dle předtištěného rozfázování do sedmi bodů v diagramu a jejich splnění si postupně odškrtaujeme. Je dobré připravit během přípravy knedlíků i jednoduchou bešamelovou omáčku, aby se zužitkovali knedlíky ku prospěchu

### **3 Výzkum na vybrané odborné škole**

#### **3.1 Pozorování a srovnávání jako metodika výzkumu**

Pozorování a srovnávání představuje určitý metodický proces, vedoucí k vytvoření určitých poznatků a to více, nebo méně podstatných. Stejně jako ostatní výzkumné metody je lze dělit na dlouhodobé a krátkodobé. V této práci první dvě části, zjišťují využitelnost pro žáky a je činnost založena dlouhodobém pozorování a získávání dat, v našem případě známkového hodnocení a srovnávací, při kterém jsem srovnával získaná data rozdílem úspěšnosti zvládnutí jak teoretické části, tak praktické části odborného výcviku. Cílem těchto srovnávacích metod výzkumu bylo zjištění užitečnosti při praktickém použití Pracovního sešitu PVS1 přímo v praxi a srovnání s dvěma předchozími ročníky, kdy témata podle ŠVP byla totožná, pouze ročníky 2014/2015 a 2017/2018 zapisovali vyučovanou látku do linkovaných sešitů. Tyto ročníky byly vyučovány za stejných podmínek jako ročník současný 2020/2021. Složení jednotlivých tříd je velmi podobné a vychází z vzorce žáků, kdy je stanoven průměr skupiny 6-8 žáků v určeném ročníku. Z důvodu současného stavu v naší zemi byla vynechána možnost průzkumu na jiné škole a také hodnocení exkurzí, protože s posledním ročníkem nelze z epidemiologických důvodů navštěvovat provozovny, které jsou i tak zavřené. Třetí pozorovací výzkumná metoda je krátkodobá s uzavřenými odpověďmi (přičemž je možno na závěr napsat odpověď otevřenou, a to případný názor k danému tématu), který probíhal během února a března 2021, kdy už používání sešitu v PVS1 vešlo do podvědomí některých pedagogických pracovníků. Použita je jedna z metod empirických a to dotazník, který je charakteristický tím, že získává hromadně údaje, které lze dobře a přehledně zpracovat. Tato část výzkumu je prováděna formou dotazovací, kdy byl zjišťován názor a použitelnost Pracovního sešitu jako didaktické pomůcky ve škole při Výchovném ústavu. Zjištěné výstupy z pozorování, srovnávání a dotazníku patří mezi cíle této práce a jsou uvedeny v kapitole 3.5.

### **3.2 1. část - Vybraná témata (srovnávací/rozdílový výzkum)**

Pracovní sešit pojednává o různých tématech, které vychází ze ŠVP, navazují na jeho obsah a požadavky získaných kompetencí, znalostí a dovedností. V následujícím seznamu jsou uvedena čísla vybraných srovnávaných témat, které lze hodnotit v letech 2014 – 2021 u tříd PVS1. S informací, na které straně sešitu je můžeme dohledat.

T8. Seznámení s organizačním uspořádáním středního odborného učiliště - str. 6

T9. Pracoviště odborného výcviku - str. 7

T10. Ochrana a tvorba pracovního a životního prostředí - str. 8

T11. BOZP, hygiena práce a základy první pomoci - str. 9

T12. Základní společenská pravidla a tvorba pohody na pracovišti - str. 10

T13. Povinnosti pracovníků na jednotlivých úsecích - kuchař - str. 11

T14. Pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování - str. 12

T15. Základní povinnosti obsluhujícího - str. 13

T16. Pomůcky potřebné k obsluze, jejich používání - str. 14

T17. Základní povinnosti hotelového vrátného a hotelového zřízence - str. 15

T18. Základní povinnosti zaměstnanců hotelových služeb - str. 16

T19. Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobních středisek - str. 17

T22. Úklidové práce, udržování pořádku během provozu - str. 19

T24. Přípravné práce v odbytových střediscích - str. 20

T25. Seznámení žáků se zařízením na úseku obsluhy - str. 21



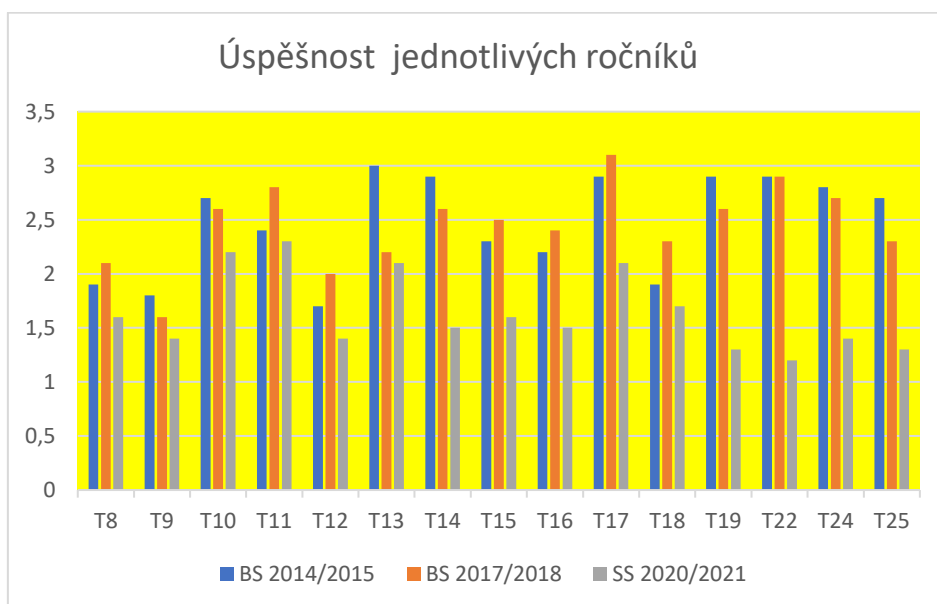
Tabulka č.1 - Průměrné známky jednotlivých ročníků PVS 1 z témat odborného výcviku

Ročník	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T22	T24	T25	Průměr
BS 2014/2015	1,9	1,8	2,7	2,4	1,7	3	2,9	2,3	2,2	2,9	1,9	2,9	2,9	2,8	2,7	2,47
BS 2017/2018	2,1	1,6	2,6	2,8	2	2,2	2,6	2,5	2,4	3,1	2,3	2,6	2,9	2,7	2,3	2,45
SS 2020/2021	1,6	1,4	2,2	2,3	1,4	2,1	1,5	1,6	1,5	2,1	1,7	1,3	1,2	1,4	1,3	1,64

Popis tabulky: znázorněno v grafu č. 1 a v kapitole 3.5

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Graf č.1 – Úspěšnost jednotlivých ročníků z témat odborného výcviku



Popis grafu č. 1: Zlepšení průměrného hodnocení současných žáků u vybraných témat. Oproti ročníku 2014/2015 o 0,83 stupně a vzhledem k ročníku 2017/2018 o 0,81 stupně.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

### 3.3 Druhá část - Nácvik vaření pokrmu a dovednosti.

Vybrané srovnávané a prakticky připravované pokrmy, které jsou řazeny v následujícím seznamu chronologicky, podle náročnosti přípravy a lze je hodnotit v letech 2014 – 2021 u tříd PVS1.

P1. Puding

P2. Vývar „A“ - krupicová s vejcem

P3. Palačinky

P4. Drůbeží vývar se zeleninou, domácí nudle

P5. Zelná polévka bílá a červená

P6. Čočková pol. s uzeninou, smažený květák, brambor

P7. Houskový knedlík, křenová omáčka, vařené vejce

P8. Houskový knedlík, rajská omáčka, sójové maso, mrkvový salát, jablečný závin

P9. Vánočka, květáková polévka

P10. Karbanátek, bramborová kaše

P11. Vepřová pečeně, houskový knedlík, zelí bílé

P12. Těsto na vánoční cukroví, korpus

P13. Vepřový guláš, HK, bramborová polévka

P14. Drůbeží polévka, zadělávané kuře, rýže dušená

P15. Uzené maso, bramborový knedlík, zelí dušené-2 druhy

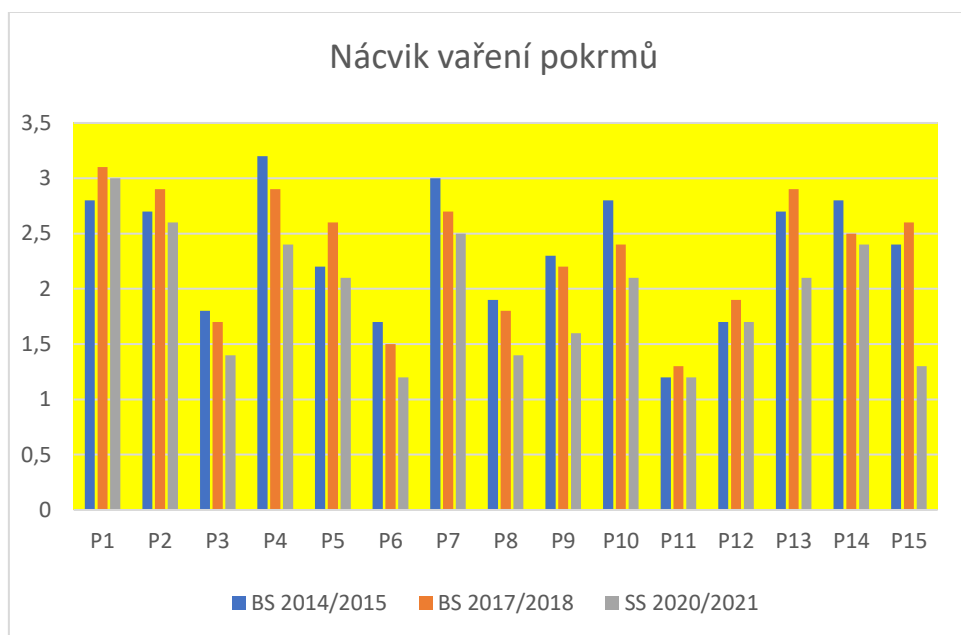
Tabulka č.2 - Průměrné známky jednotlivých ročníků PVS 1 z nácviku vaření pokrmu a dovednosti

Ročník	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Průměr
BS 2014/2015	2,8	2,7	1,8	3,2	2,2	1,7	3	1,9	2,3	2,8	1,2	1,7	2,7	2,8	2,4	2,35
BS 2017/2018	3,1	2,9	1,7	2,9	2,6	1,5	2,7	1,8	2,2	2,4	1,3	1,9	2,9	2,5	2,6	2,33
SS 2020/2021	3	2,6	1,4	2,4	2,1	1,2	2,5	1,4	1,6	2,1	1,2	1,7	2,1	2,4	1,3	1,93

Popis tabulky: znázorněno v grafu č. 2 a v kapitole 3.5.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Graf č.2 – Nácvik vaření pokrmů



Popis grafu č. 2: Zlepšení průměrného hodnocení současných žáků u přípravy vybraných pokrmů. Vzhledem k ročníku 2014/2015 o 0,42 stupně a s ročníkem 2017/2018 o 0,4 stupně.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum).

### 3.4 Třetí část výzkumu - Dotazník

Je zaměřena na názory respondentů pracovníků - pracovníků výchovného ústavu na využití a prospěšnost Pracovního sešitu.

Vlastní dotazník v tištěné podobě je uveden v příloze č.1.

Tabulka č.3 (shrnující) – Výsledky dotazovací metody - názorového průzkumu.

Respondent	Doba ve školství	Pohlaví M/Ž	Vzdělání	Pracovní pozice	Otázka č.1	Otázka č.2	Otázka č.3	Otázka č.4	Otázka č.5	Otázka č.6
R1	N5	M	SŠ	U	1	3	2	2	4	2
R2	N5	M	SŠ	U	4	4	4	2	1	3
R3	N5	M	VŠ	U	1	1	2	1	2	2
R4	D2	M	VŠ	U	3	1	2	2	1	2
R5	N5	M	VŠ	U	1	1	1	1	1	2
R6	N5	Ž	VŠ	U	1	1	1	2	2	2
R7	N5	Ž	VŠ	U	1	1	1	1	1	3
R8	D5	M	SŠ	U	1	1	1	1	1	2
R9	N5	M	SŠ	U	1	1	1	1	2	3
R10	N5	M	SŠ	VY	1	2	2	2	1	2
R11	N5	Ž	SŠ	VY	1	1	2	1	1	2
R12	D5	Ž	VŠ	VY	2	1	1	1	1	3
R13	N5	M	VŠ	VY	4	1	2	2	1	3
R14	N5	M	VŠ	VY	4	1	2	3	1	3
R15	N5	M	VŠ	OZ	1	2	1	1	2	2
R16	N5	Ž	VŠ	OZ	1	1	1	2	1	3
R17	D5	Ž	SŠ	OZ	1	1	2	2	1	3
R18	N5	Ž	VŠ	OZ	3	1	1	1	1	2
R19	D5	M	SŠ	OZ	1	2	2	1	2	1

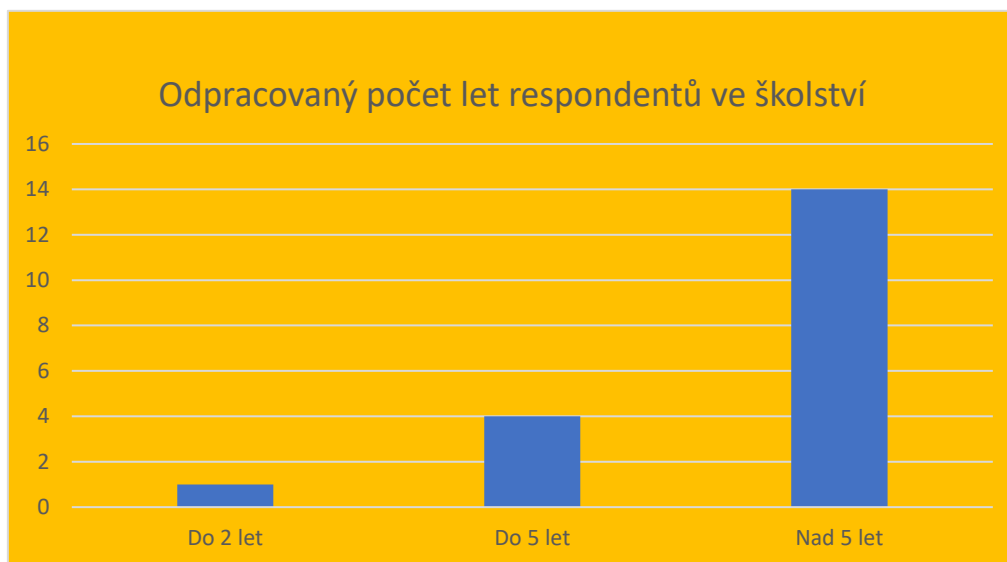
Popis shrnující tabulky: znázorněno v grafech č. 3 až č. 12 a v kapitole 3.5.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Vysvětlivky tabulky č.3, do které se zapisovaly výsledky průzkumu: R1-R19-pořadí respondenta, D2-do 2 let zaměstnanec ve školství, D5-do5let, N5-nad 5let, M-muž, Ž-žena, SŠ-střední škola, VŠ-vysoká škola, U-učitel, VY-vychovatel, OZ – ostatní zaměstnanci (sociální pracovníce, etoped, psychologka, speciální pedagožka, vedení ústavu).

### 3.4.1 Složení respondentů v grafech

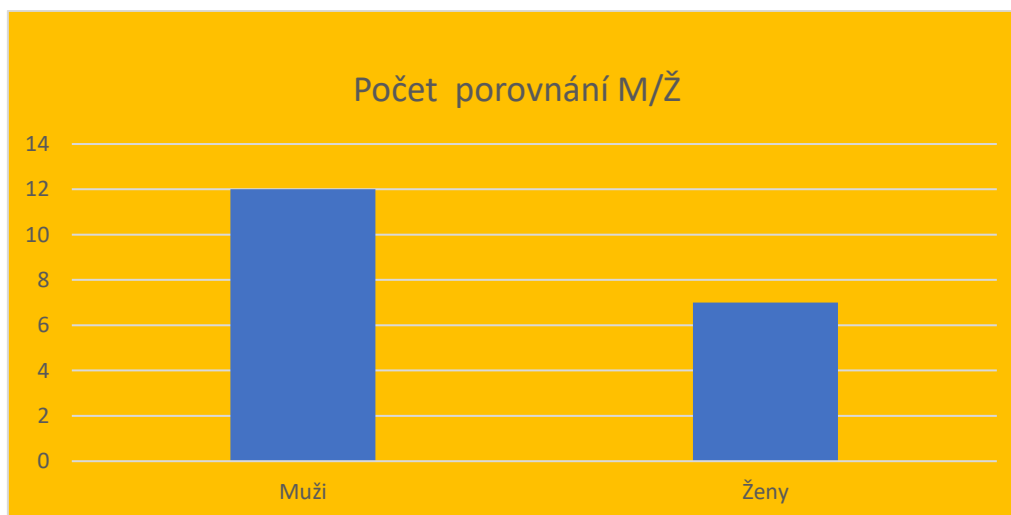
Graf.č.3 – odpracovaný počet let respondentů.



Popis grafu č. 3: Z grafu je patrné, že více jak 2/3 dotazovaných pracuje ve školství více jak 5. let.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum).

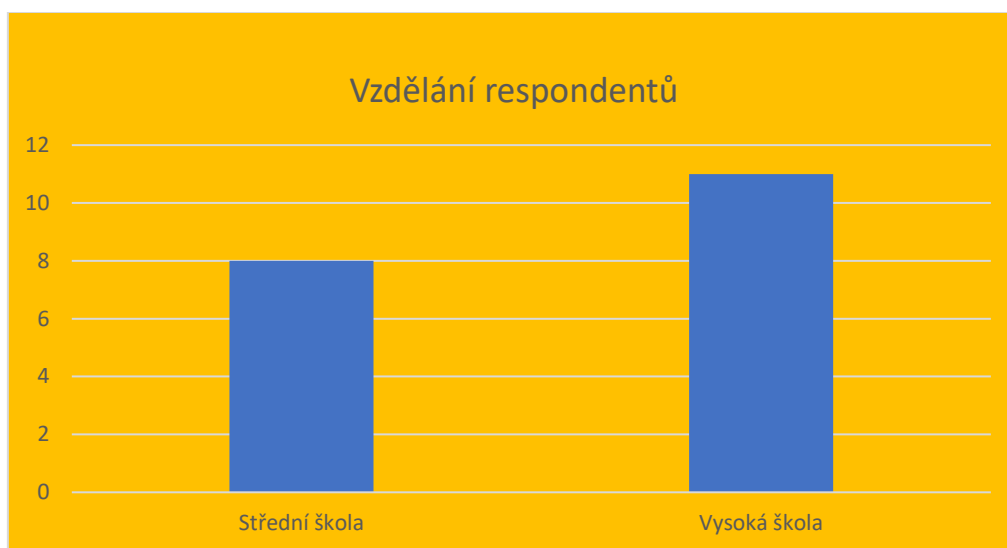
Graf č.4 – počet respondentů z genderového srovnání.



Popis grafu č. 4: Z grafu vychází, že téměř přes 1/2 dotazovaných tvoří muži.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum).

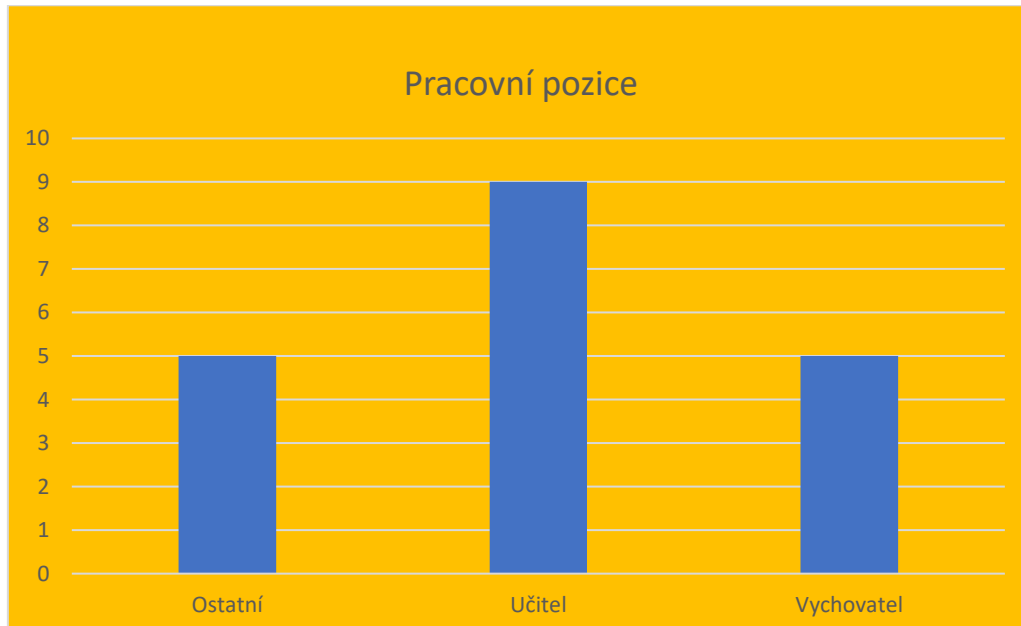
Graf č.5 – dosažené vzdělání dotazovaných osob



Popis grafu č.5: Většina respondentů má vysokoškolské vzdělání.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Graf č.6 – pracovní zařazení ve Výchovném ústavu

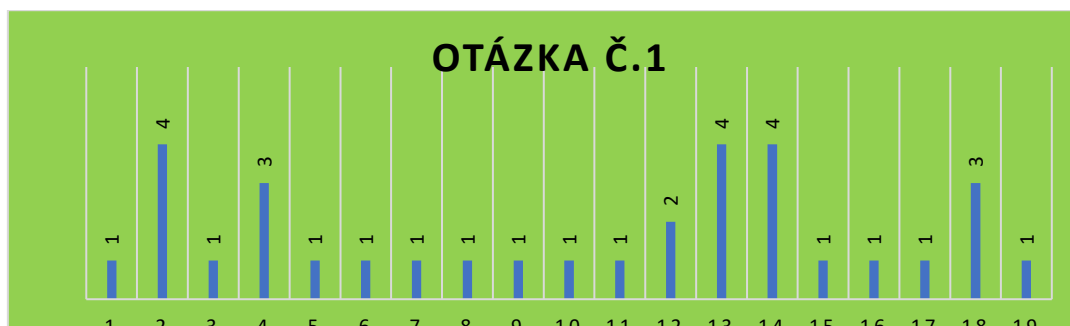


Popis grafu č. 6: Převážnou část dotazovaných tvořili profesí učitelé a rovným počtem byli zastoupeni vychovatelé a ostatní pracovníci.

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

### 3.4.2 Odpovědi respondentů v grafech

Graf č.7 - Zadání otázky č.1- Setkal/a jste se při své práci s Pracovním sešitem PVS1?



Popis grafu č. 7: Odpovědi na otázky č.1

- Ano (1) 13x
- Spíše ano (2) 1x
- Spíše ne (3) 2x
- Ne (4) 3x

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Graf č.8 - Zadání otázky č.2 - Chtěl/a byste s ním pracovat, respektive ho využívat v rámci své profese a vztahu k žákům PVS1?

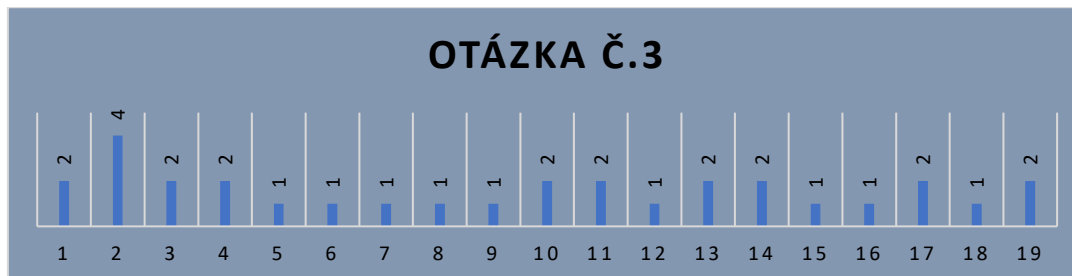


Popis grafu č. 8: Odpovědi na otázky č.2

- Ano (1) 14x
- Spíše ano (2) 3x
- Spíše ne (3) 1x
- Ne (4) 1x

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

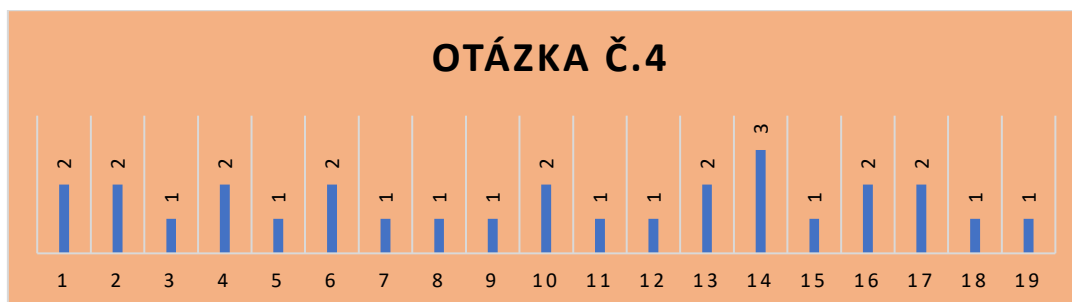
Graf č.9 - Zadání otázky č.3 - Jaký je Váš názor na obsahovou stránku sešitu a dokáže zaujmout?



Popis grafu č. 9: Odpovědi na otázky č. 3

- Obsah je v naprostém pořádku (1) 9x
- Obsah je dostatečný, zaujme (2) 9x
- Obsah je nedostatečný (3) 0x
- Nemohu posoudit (4) 1x
- Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Graf č. 10 - Zadání otázky č. 4 - Jaký je Váš názor na zpracování (přehlednost) a pochopení Pracovního sešitu pro naše žáky?



Popis grafu č. 10: Odpovědi na otázky č. 4

- Ano v naprostém pořádku (1) 10x
- Snad ho většina pochopí (2) 8x
- Spíše nepochopí (3) 1x
- Nemyslím, že je to dobrý nápad (4) 0x

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)



Graf č. 11 - Zadání otázky č. 5 - Myslíte, že stejná, nebo podobná didaktická pomůcka by byla přínosem i pro jiné obory na naší škole?

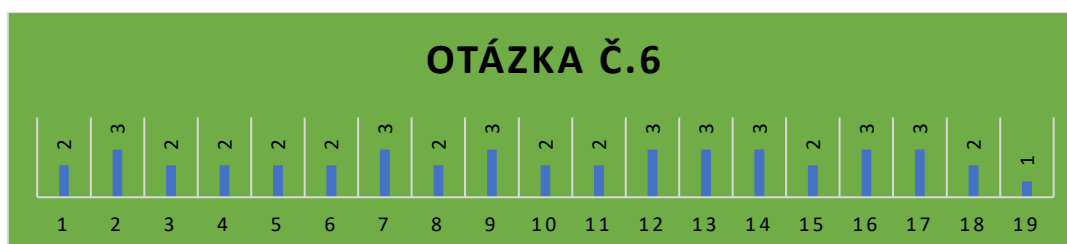


Popis grafu č. 11: Odpovědi na otázky č. 5

- Ano (1) 13x
- Spíše ano (2) 5x
- Spíše ne (3) 0x
- Ne (4) 1x

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

Graf č. 12 - Zadání otázky č. 6 - Myslíte, že moderní didaktické prostředky jsou na naší škole dostatečně využívány?



Popis grafu č. 12: Odpovědi na otázky č. 6

- Ano (1) 1x
- Spíše ano (2) 10x
- Spíše ne (3) 8x
- Ne (4) 0x

Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

### 3.5 Zjištěné výstupy z pozorování, srovnávání a dotazníku

V první a druhé části průzkumu jsem se zaměřil na využití sešitu přímo žáky, které v současné době vyučuji a srovnal jsem výsledky s dvěma předcházejícími ročníky, kde se k zápisu používaly linkované sešity formátu A4. Hodnocení žáků u všech třech srovnání probíhá obvyklým známkováním v hodnotící škále od 1 do 5. V první teoretické části znázorněné v tabulce a grafu č.1 došlo ke zlepšení průměrného hodnocení současných žáků u vybraných témat vzhledem k ročníku 2014/2015 o 0,83 stupně a vzhledem k ročníku 2017/2018 o 0,81 stupně. V druhé praktické části, kde se připravují vlastní pokrmy znázorněné v tabulce a grafu č.2 došlo také ke zlepšení průměrného hodnocení současných žáků u přípravy vybraných pokrmů. Znamky vychází nejen z vlastního hodnocení chutě pokrmu, ale z dodržování technologických postupů, bezpečnosti práce a hygienických zásad. V porovnání s ročníkem 2014/2015 o 0,42 stupně a s ročníkem 2017/2018 o 0,4 stupně. V třetí části mého výzkumu je použit dotazník, na který odpovídalo 19 respondentů zaměstnanců školského zařízení. Výzkum o názoru na Pracovní sešit kompetentních respondentů, na základě dotazníku bylo zpracováno do tabulky č.3 a z důvodu lepší přehlednosti a srovnatelnosti do následných grafů od č.3 až č.12. Při volbě dotazovaných, aby dotazník měl správnou vypovídající hodnotu, je důležité a prvořadě vybrat kompetentní vzorek respondentů. Z grafu č. 3 vyplývá že více jak 2/3 dotázaných pracuje ve školství více jak 5 let. Graf č. 4 určuje poměr zastoupení mužů a žen, kdy je tento poměr zaměstnanců v našem školním prostředí adekvátní k celkovému stavu. Graf č. 5 vypovídá o vzdělatelnosti respondentů, kdy převážná většina je vysokoškolského vzdělání. Graf č. 6 již podle názvu vypovídá o převaze dotazovaných učitelů a o počtu pěti pracovníků ve výchovném úseku stejné množství je zastoupeno vedoucími pracovníky Výchovného ústavu Obořiště a to ředitelem, etopedem, speciálním pedagogem a psycholožkou. Graf č. 7 (otázka č.1) vyhodnocuje, zda se při své práci dotazovaný setkal s tímto pracovním sešitem. Tímto se prokázala vypovídající hodnota, že žáci se sešitem pracují aktivně i mimo školu. V grafu č.8 (otázka č. 2) zjišťujeme převažující kladný názor ohledně použití profese, pracovního sešitu a žáků PVS1, dvě záporné odpovědi napsali učitelé odborné výchovy jiného učebního oboru a zde odpověď vychází z logické úvahy. Otázku č. 3 znázorňuje graf č. 9 a týká se obsahového zaujetí Pracovního sešitu, kdy bylo z devatenácti odpovědí kladných osmnáct. Otázka č.4 obsažena v grafu č.10 o přehlednosti Pracovního sešitu byla hodnocena také 18

ti kladnými odpověďmi. Graf č. 11 popisuje otázku č. 5, z které vychází výstup, že i podobná didaktická pomůcka, by byla přínosem i pro další učební obory na naší škole. Z grafu č.12, kde je zpracovaná otázka dostatečného využívání moderních didaktických pomůcek ve škole, vyplynula názorová rozdílnost na danou problematiku. Z celkového vyhodnocení průzkumu plyne, že pomůcku, která byla vytvořena pro specifické žáky, lze ve výuce dobře využít a že je žáky, i ostatními zaměstnanci dobře přijímána a je pro mnohé inspirativní. Také vzešlo několik podnětů, jak Pracovní sešit ještě upravit a vylepšit, jednalo se o další grafické doplňky a použití pevnější vazby sešitu. Právě to je velká výhoda této didaktické pomůcky, a to možnost doplňování nových poznatků, ale i variability práce s ním, dle právě probíhající dynamiky a atmosféry ve třídě.

#### **4 Závěr a splnění cíle**

Mým hlavním cílem bylo v této bakalářské práci vytvořit a popsat tvorbu didaktické pomůcky pracovního sešitu do odborného výcviku pro žáky učební oboru Práce ve stravování se zaměřením kuchař. Na této didaktické pomůcce jsem již začal pracovat na počátku druhého ročníku svého bakalářského studia a v tomto školním roce jsem ji uvedl do praxe ve třídě, ve které učím jak odborné předměty, tak odborný výcvik, kde jsou ve velké převaze žáci se speciálními vzdělávacími potřebami a neexistuje pro ně učební pomůcka tohoto směru. Proces vzdělávání žáků se specifickými poruchami učení má svoje specifika a složitosti, různě selhávají oproti žákům bez těchto poruch jak v teorii, tak praxi, proto je nutný pedagogický cit a velká trpělivost hlavně s nimi pracovat, jinak může dojít k nenapravitelným škodám ve vztahu žáka ke vzdělání, ale i narušení jeho osobnosti. Aby mohlo začít se správnou nápravnou péčí, je důležitá přesná diagnostika, kterou může určit jen odborník s kterými naše škola spolupracuje. Učitel by měl minimálně poskytovat takovým žákům, alespoň jednou denně malý úspěch a pochvalu, pro mne je velkým příkladem vychovatel mládeže a italský katolický kněz Don Bosco, žijící v první polovině 19.století, a přesto v dnešním světě jsou jeho výchovné metody fungující. Na základě prozatímních postřehů z používání sešitu tak slouží jako podpůrný a motivační prostředek a uvědomuji si, že když se soustředí důležité styčné body probíraného učiva do jednoho sešitu,

tak žák, který do něj může zapisovat se vlastně stává jako by spoluautorem výukového procesu, sešitu si považuje, a to odpovídá i snaze porozumění jeho obsahu a návaznostem. Učiteli usnadní čas, že nemusí diktovat dlouhé a pro žáky nudné statě, ale získává čas na opakování a upevňování znalostí žáků. V teoretické části jsem popsal význam a koncepci sešitu jako didaktického předmětu. Dále smysl a využití tohoto učebního oboru pro budoucí práci v gastronomických službách. Následuje zmínka o vývoji a historii oboru na naší škole s návazností na učební plán, průřezová témata a profil absolventa, z čehož Pracovní sešit vychází. Je zde představena osobnost učitele odborného výcviku, jeho úkoly a příprava na učební den. Následující část je věnována výsledkům žáka z odborného hlediska, na tuto část navazuje téma specifické poruchy učení a jejich promítnutí ve výuce. Další část obsahuje pozorování a srovnávání bez použití pracovního sešitu a s použitím sešitu, v druhé části tohoto oddílu je proveden průzkum názorů významu sešitu dalších pedagogických pracovníků v počtu 19. respondentů. Vlastní vyhodnocení, které uzavírá hodnocení splnění cíle je na závěr této práce. V praktické části se seznamujeme s učebním dnem v odborném výcviku z praktického hlediska, dále s metodikou tvorby Pracovního sešitu a s tvorbou a významem metodických listů, které jsou uvedeny v příloze tohoto dokumentu společně s vytvořeným vlastním Praktickým sešitem. Věřím proto, že moje práce bude dobrým návodem a pomůckou pro ostatní učitele odborného výcviku a přispěje k oživení v hodinách. Žák si odnáší z výuky, která má absenci didaktické pomůcky podobné učebnici mnohonásobně méně informací a dovedností. Nepovažuji tuto příručku za uzavřený produkt, ale jako základ pro tvorbu obdobných gastronomických didaktických pomůcek, které mohou přispět k lepšímu osvojení učiva, motivaci žáků a dosažení stanovených cílů určených ŠVP. Vlastní vytvořený Pracovní sešit je jako další samostatná příloha v této práci.

## 5 Seznam použité literatury a dalších zdrojů

- CÓN, František. 2005. *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1. – dotisk. Úvaly: Ratio
- ČADÍLEK, M a LOVEČEK, A. 2005. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Masarykova univerzita.
- JANIŠ, Kamil a Edita ONDŘEJOVÁ. *Slovník pojmů z obecné didaktiky*. Opava: Slezská univerzita, Filozoficko-přírodovědecká fakulta, Ústav pedagogických a psycho - logických věd, 2006. ISBN 80-7248-352-8.
- JUCOVIČOVÁ, D. ŽÁČKOVÁ, H. *Metody reedukace specifických poruch učení (dyslexie)*. Vyd. 2. Praha: D+H, 2008 ISBN 978-80-903869-7-6.
- KALHOUS, Zdeněk a OBST, Otto, 2002. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-7178-253-X.
- KAPROVÁ, Z. *O problémech žáků s poruchami učení a cestách k jejich řešení*. Vyd. 2., oprav. Praha: Portál 2008. 176 s. ISBN 80-86114-32-5.
- KERR, Susan, 1997. *Dítě se speciálními potřebami*. Praha: Portál. Rádci pro rodiče a vychovatele. ISBN 80-7178-147-9.
- MACEK, Petr, 1999. *Adolescence*. vyd. Praha: Portál. ISBN 80-7178-348-X.
- MATĚJČEK, Zdeněk, 1993. *Dyslexie*. 2. upravené a rozšířené vyd. Jinočany: H & H. ISBN 80-85467-56-9.
- MATĚJČEK, Zdeněk. *Vývojové poruchy učení*. SPN 1974
- MIKŠÍK, O.: *Psychologická charakteristika osobnosti*. Praha, Karolinum 2007. ISBN 978-80-246—1304-8.
- PETTY, Geoffrey, 2002. *Moderní vyučování*. Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 80-717-8681-0.
- SMUTNÁ, Jiřina, 2000. *Děti s vývojovými poruchami učení - co o nich víme a jak jim pomáhat*. Praha: Aula. ISBN 80-902667-8-9.
- ZELINKOVÁ, Olga, 2009. *Poruchy učení: specifické vývojové poruchy čtení, psaní a dalších školních dovedností*. 11., vydání. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-414-1.

## Internetové zdroje

*Citáty slavných* [online] [cit.12.10.2020]. Dostupný na: <https://citaty.net/autori/albert-einstein/>

*Digitální učební materiály* [online] [cit.23.10.2020]. Dostupný na: <https://www.hsvos.cz/hotelova-skola/studenti/digitalni-ucebni-materialy>

*Metodický portál RVP.cz* [online]. [cit.19.10.2020]. [https://dum.rvp.cz/materialy/zasady-spolecenskeho-chovani.html#material\\_files](https://dum.rvp.cz/materialy/zasady-spolecenskeho-chovani.html#material_files)

*Program na tvorbu diagramů volně šiřitelný* [online]. [cit. 10-09-2020]. Dostupný na: [https://www.stahuj.cz/podnikani\\_a\\_domacnost/ostatni/diagram-designer/](https://www.stahuj.cz/podnikani_a_domacnost/ostatni/diagram-designer/)

*Rámcový vzdělávací program* [on-line]. [cit. 13.10.2020]. dostupný na: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/ramcove-vzdelavaci-programy>

*Školský zákon* [online]. [cit.11-11-2020]. Dostupný z: <http://www.msmt.cz/dokumenty-3/skolsky-zakon-ve-zneni-ucinnem-od-1-9-2017-do-31-8-2018>

*Vyhláška č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění účinném od 1. 9. 2017* [online]. [cit. 04-10.2020]. Dostupný z: <http://www.msmt.cz/dokumenty-3/vyhlaska-c-27-2016-sb-o-vzdelavani-zaku-se-specialnimi-1>

*Výchovný ústav Obořiště* [online]. [cit. 10-12-2020]. Dostupný na: <https://www.vychovnyustavoboriste.cz>

## 6 Seznam tabulek

Tabulka č.1 - Průměrné známky jednotlivých ročníků PVS 1 z témat odborného výcviku

Tabulka č.2 - Průměrné známky jednotlivých ročníků PVS 1 z nácviku vaření pokrmu a dovednosti

Tabulka č.3 – Výsledky dotazovací metody - názorového průzkumu

Tabulka č.4 – Použití Pracovního sešitu v přípravě na OV

Tabulka č.5 – Dotazník - výzkum

Tabulka č.6 – Kalkulace pokrmů

## **7 Seznam grafů**

Graf č.1 – Úspěšnost jednotlivých ročníků z témat odborného výcviku

Graf č.2 – Nácvik vaření pokrmů

Graf.č.3 – Odpracovaný počet let respondentů

Graf č.4 – Počet respondentů z genderového srovnání

Graf č.5 – Dosažené vzdělání dotazovaných osob

Graf č.6 – Pracovní zařazení ve Výchovném ústavu

Graf č.7 - Zadání otázky č.1

Graf č.8 - Zadání otázky č.2

Graf č.9 - Zadání otázky č.3

Graf č.10 - Zadání otázky č.4

Graf č.11 - Zadání otázky č.5

Graf č.12 - Zadání otázky č.6

## **8 Seznam použitých zkratk**

ADD – „Attention Deficit Disorder“ – porucha pozornosti bez hyperaktivity

ADHD – „Attention Deficit Hyperactivity Disorder“ – porucha pozornosti s hyperaktivitou

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

ČR – Česká republika

HK – Houskový knedlík

KFC – „Kentucky Fried Chicken“ – americký řetězec rychlého občerstvení z kuřat

ML – Metodický list

MŠMT - Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky

OV – Odborný výcvik

PO – Požární ochrana

PVS – Práce ve stravování – učební obor 65-51-E/02

RVP – Rámcový vzdělávací program (pro obor vzdělání)

SPU – Specifické poruchy učení

ŠVP – Školní vzdělávací program

UK – Univerzita Karlova

### **Zkratky z výzkumné části k seznamům tabulkám a grafům**

BS – Bez použití Pracovního sešitu

SS – S použitím Pracovního sešitu

T8 až T25 – Vybraná výuková témata z teoretické části

P1 až P15 – Reálně připravované pokrmy

Vysvětlivky tabulky č.3, do které se zapisovaly výsledky průzkumu: R1-R19-pořadí respondenta, D2-do 2 let zaměstnanec ve školství, D5-do 5let, N5-nad 5let, M-muž, Ž-žena, SŠ-střední škola, VŠ-vysoká škola, U-učitel, VY-vychovatel, OZ – ostatní zaměstnanci (sociální pracovníce, etoped, psychologka, speciální pedagožka, vedení ústavu).



## 9 Přílohy

### 9.1 PŘÍLOHA Č. 1 DOTAZNÍK

Dobrý den,

Rád bych Vás požádal o vyplnění tohoto krátkého dotazníku, který je součástí mé bakalářské práce na téma „*Usnadnění výuky za pomoci edukačního materiálu (pracovní sešit) ve specifických podmínkách výchovného ústavu a učebního oboru Práce ve stravování – zaměření kuchař, 1. ročník.*“. Tento dotazník je vytvořen ke zjištění Vašeho názoru na mnou vytvořený pracovní sešit. Dotazník je anonymní, a proto Vás prosím při jeho vyplňování o co nejupřímnější odpovědi. U každé otázky je volba možnosti, ta, která vystihuje Váš názor prosím označte a na závěr můžete připsat libovolný postřeh, nebo připomínku k tématu.

Děkuji za Váš čas, který jste věnoval/a tomuto dotazníku. Jindřich Joska

Ve školství pracuji: Do 2 let Do 5 let Nad 5 let	Pohlaví: a) Muž b) Žena	Nejvyšší dosažené vzdělání: a) Středoškolské b) Vysokoškolské	Pracuji na úseku: a) Škola b) Výchova c) Jiný																
1. Setkal/a jste se při své práci s Pracovním sešitem PVS1?  <table border="1"> <tr><td>Ano</td><td>1</td></tr> <tr><td>Spíše ano</td><td>2</td></tr> <tr><td>Spíše ne</td><td>3</td></tr> <tr><td>Ne</td><td>4</td></tr> </table>		Ano	1	Spíše ano	2	Spíše ne	3	Ne	4	2. Chtěl byste s ním pracovat, respektive ho využívat v rámci své profese a vztahu k žákům PVS1?  <table border="1"> <tr><td>Ano</td><td>1</td></tr> <tr><td>Spíše ano</td><td>2</td></tr> <tr><td>Spíše ne</td><td>3</td></tr> <tr><td>Ne</td><td>4</td></tr> </table>		Ano	1	Spíše ano	2	Spíše ne	3	Ne	4
Ano	1																		
Spíše ano	2																		
Spíše ne	3																		
Ne	4																		
Ano	1																		
Spíše ano	2																		
Spíše ne	3																		
Ne	4																		
3. Jaký je Váš názor na obsahovou stránku sešitu a dokáže zaujmout?  <table border="1"> <tr><td>Obsah je v naprostém pořádku</td><td>1</td></tr> <tr><td>Obsah je dostatečný, zaujme</td><td>2</td></tr> <tr><td>Obsah je nedostatečný</td><td>3</td></tr> <tr><td>Nemohu posoudit</td><td>4</td></tr> </table>		Obsah je v naprostém pořádku	1	Obsah je dostatečný, zaujme	2	Obsah je nedostatečný	3	Nemohu posoudit	4	4. Jaký je Váš názor na zpracování (přehlednost) a pochopení Pracovního sešitu pro naše žáky?  <table border="1"> <tr><td>Ano v naprostém pořádku</td><td>1</td></tr> <tr><td>Snad ho většina pochopí</td><td>2</td></tr> <tr><td>Spíše nepochopí</td><td>3</td></tr> <tr><td>Nemyslím, že je to dobrý nápad</td><td>4</td></tr> </table>		Ano v naprostém pořádku	1	Snad ho většina pochopí	2	Spíše nepochopí	3	Nemyslím, že je to dobrý nápad	4
Obsah je v naprostém pořádku	1																		
Obsah je dostatečný, zaujme	2																		
Obsah je nedostatečný	3																		
Nemohu posoudit	4																		
Ano v naprostém pořádku	1																		
Snad ho většina pochopí	2																		
Spíše nepochopí	3																		
Nemyslím, že je to dobrý nápad	4																		
5. Myslíte, že stejná, nebo podobná didaktická pomůcka by byla přínosem i pro jiné obory na naší škole?  <table border="1"> <tr><td>Ano</td><td>1</td></tr> <tr><td>Spíše ano</td><td>2</td></tr> <tr><td>Spíše ne</td><td>3</td></tr> <tr><td>Ne</td><td>4</td></tr> </table>		Ano	1	Spíše ano	2	Spíše ne	3	Ne	4	6. Myslíte, že moderní didaktické prostředky jsou na naší škole dostatečně využívány?  <table border="1"> <tr><td>Ano</td><td>1</td></tr> <tr><td>Spíše ano</td><td>2</td></tr> <tr><td>Spíše ne</td><td>3</td></tr> <tr><td>Ne</td><td>4</td></tr> </table>		Ano	1	Spíše ano	2	Spíše ne	3	Ne	4
Ano	1																		
Spíše ano	2																		
Spíše ne	3																		
Ne	4																		
Ano	1																		
Spíše ano	2																		
Spíše ne	3																		
Ne	4																		

Tabulka č.5 – Dotazník - Zdroj: autor práce, 2021 (vlastní výzkum)

## 9.2 PŘÍLOHA Č. 2 KALKULANÍ LIST

Kalkulace na 4 porce (žádanka na výdej ze skladu)

SOU Obořiště - Práce ve stravování – zaměření kuchař

Jméno: .....

Datum: ..... 2021

Pokrm:

.....



















Surovina	Na 10 p.	Na 4 p.	Surovina	Na 10 p.	Na 4 p.

Tabulka č.6 – Kalkulace - Zdroj: autor práce, 2021

















### 9.3 PŘÍLOHA Č. 3 TVORBA HŘEBENOVKY

Strana č. 22 Pracovního sešitu

















1 2 3 4 5 6 7 8

								
								
L	U	X	U	J	E	M	E	
								
								



1 2 3 4 5 6 7 8

		F	A			S	J	
		I	L			E	D	
L	U	X	U	J	E	M	E	
E	N			E	D			
M	O			D	A			



1      2      3      4      5      6      7      8

		F	A			S	J	1. Okraj
		I	L			E	D	2. Italsky jeden
L	U	X	U	J	E	M	E	3. Psací barevná potřeba na tab.
E	N			E	D			4. Sopka v Etiopii
M	O			D	A			5. Prostředek na trávení myší
								6. Domácky Eduard
								7. Na toto místo
								8. Pohybuje se chůzí



1      2      3      4      5      6      7

L	E	Š	T	Í	M	E	
							
							

1    2    3    4    5    6    7

				D			
L	E	Š	T	Í	M	E	
A	L	N	R	R	E	R	
D	T	E	E	A	T	I	
I	O	C	M		R	K	
Č	N	I	P		O	A	

1    2    3    4    5    6    7

				D			
L	E	Š	T	Í	M	E	1. Piano naladí
A	L	N	R	R	E	R	2. Jméno zpěváka - Sir Hercules John
D	T	E	E	A	T	I	3. Plži s „domečkem “ na zádech
I	O	C	M		R	K	4. Táborník ve volné přírodě
Č	N	I	P		O	A	5. Otvor v ponožce
							6. Dopravní prostředek v podzemí (podzemka)
							7. Ženské jméno skandinávského původu (2. dubna)

## 9.4 PŘÍLOHA Č. 4 METODICKÉ LISTY

### Metodický list č. 1 pro stranu č. 1 - 2, 5

Téma: Seznámení s pracovním sešitem a pracovištěm odborného výcviku

Klíčová slova: Školní rok, škola, třída, pracoviště, zodpovědnost, historie

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáka s pracovním sešitem, vyplněním první strany a vysvětlení co je na obrázku, proč si sešit podepsat, hrdost k profesy, jak obor zde vznikl a úspěchy předchozích žáků (na učilišti soutěže a po úspěšném vyučení dobrý rodinný život), motivace profese v gastronomii. Přidělení kuchyňské linky (KL), nafasování (předání) pracovních nástrojů a oblečení.

Postup učitele: Výklad spojený s praktickou ukázkou a společné nalézání odpovědí. Vytvoření dobrého a přátelského klimatu. První hodiny příliš nezatěžovat. Po přidělení linky si na straně 5 orámuje „svoji“ linku.

### Metodický list č. 2 pro stranu č. 2 – 3, 6

Téma: Rozdělení učebního dne a Provozní řád laboratorní kuchyně

Klíčová slova: Pracovní oblek, úklid, povinnost, pracovní postup

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáků s rozdělením učebního dne na jednotlivé části a zároveň s řádem laboratorní kuchyně a jeho propojení s řádem školy.

Postup učitele: Nejprve se žákům připomene, že již od tohoto dne se dodržuje řád učebního dne a zvykáme si na určité návyky. Kompletní převlečení do pracovního obleku a návyky úklidové. Na straně 6 si žák po objasnění jednotlivých bodů v myšlenkové mapě, tyto body barevně označí. K motivaci použije pedagog jednoduchý postup, a to soutěž ve vaření pudingu mezi jednotlivými kuchyňskými linkami. Zakroužkujeme na straně 43, případně úspěšné splnění vyhodnotíme, neúspěšné v seznamovací fázi nehodnotíme, aby nedošlo ke ztrátě motivace.

### **Metodický list č. 3 pro stranu č. 3 – 4, 7**

Téma: Hygiena v pohostinství a bezpečnost práce (ochrana zdraví) BOZP

Klíčová slova: Dodržování zásad, HACCP, BOZP, úklid, kniha úrazů, pracovní postup

Cíl ve vyučovacím bloku: Hygiena v pohostinství s bezpečností práce a ochrany zdraví aplikovaná do podmínek laboratorní kuchyně.

Postup učitele: Pedagog může sám přečíst patřičné předpisy, nebo požádá postupně žáky, aby četli, a přitom formou řízeného rozhovoru vysvětluje význam jednotlivých bodů a doplňuje příklady z praxe. Žáci sedí u stolu, který je přidělen k určité KL a barevně si vyznačí úsek, za který ponesou odpovědnost po dobu svého studia (výchova k odpovědnosti). Pokud to situace umožní, pozve na tento blok pedagoga, který má na starosti bezpečnost práce a požární ochranu. Toto probíhá formou řízené debaty. Ke konci debaty se žákům rozdá zápisník BOZP, který podepíší a vrátí vyučujícímu.

### **Metodický list č. 4 pro stranu č. 8**

Téma: Ochrana a tvorba pracovního a životního prostředí

Klíčová slova: Šetření surovin, ekologické myšlení, recyklace

Cíl ve vyučovacím bloku: Uvědomění si, že v dobrém a přijatelném pracovišti se cítíme spokojeně a lépe i pracujeme. Další myšlenkou tohoto bloku je vtisknout žákům ekologické myšlení, jako samozřejmost moderního způsobu života.

Postup učitele: tato výuka je propojena s předmětem - Výchova k ekologii, ale zde se hlouběji žáci seznamují s problematikou ekologie ve veřejném stravování. Vyučující na interaktivní tabuli v odborné učebně, před přechodem na pracoviště ukáže a popíše jednotlivé ekologické postupy s možností zapojení žáků formou soutěže ve znalostech úspory energie. Postup podle pořadí v třídní knize, pouze když žák neví, tak může odpovědět žák následující, s tím, že zůstává na vyvolání další otázky v pořadí.

### **Metodický list č. 5 pro stranu č. 9**

Téma: BOZP, hygiena práce a základy první pomoci

Klíčová slova: První pomoc, lékárnička, čistý oděv, neunáhlenost

Cíl ve vyučovacím bloku: Prohloubení znalostí již získaných, seznámení s lékárničkou na pracovišti a s postupem chování při případném úrazu.

Postup učitele: Vyučující vysvětlí, proč kuchař má určité oblečení a obuv (protiskluznou), proč nemá hodinky, šperky, cigarety apod. Žáci obrázek popíší a na druhou stranu listu (DSL) napíší obsah lékárničky, kterou vyučující fyzicky předvede, včetně použití jednotlivých komponentů. K odbornému předvedení pozve místní ústavní zdravotní sestru a dále společně zajistí pro žáky (pokud je již nemají) zdravotní průkazy, aby mohli v brzké době na první exkurzi do podniku společného stravování.

### **Metodický list č. 6 pro stranu č. 10**

Téma: Základní společenská pravidla a tvorba pohody na pracovišti

Klíčová slova: Společenská pravidla a pohoda

Cíl ve vyučovacím bloku: Naučit žáky, alespoň základní společenská pravidla, která jsou v gastronomii jedním z pilířů úspěchu.

Postup učitele: Nejprve pedagog seznámí žáky s vývojem společenského chování v širším měřítku a po zvládnutí tématu seznámí v rámci gastronomie. Promítne video od Ladislava Špačka (odborníka na etiketu) Etiketa, díl s názvem Nejsme si rovni. Dále žáci vyplní pracovní list z metodického portálu RVP

[https://dum.rvp.cz/materialy/zasady-spolecenskeho-chovani.html#material\\_files](https://dum.rvp.cz/materialy/zasady-spolecenskeho-chovani.html#material_files)

### **Metodický list č. 7 pro stranu č. 11**

Téma: Povinnosti pracovníků na jednotlivých úsecích – 2.1 kuchař

Klíčová slova: Samostatnost, rozhodování



Cíl ve vyučovacím bloku: Formou rébusu zvládnutí a tím i lepšího zapamatování cílů v hodině.

Postup učitele: Nejprve obeznámit, jak postupovat při řešení úkolu a následně ihned v návaznosti vysvětlit význam nalezeného slova v praxi a jeho důležitost.

Řešení: 1. Recept, 2. Poctivost, 3. Vyplňuje, 4. Učení,  
5. Vedoucí, 6. Dodržuje, 7. Přemýšlet, 8. Hospodář.

### **Metodický list č. 8 pro stranu č. 12**

Téma: Pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování

Klíčová slova: Pomůcky, použití, ošetření

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení s pracovními pomůckami

Postup učitele: Vyučující nejprve vysvětlí funkčnost a poté význam použitého materiálu na konečný výsledek v naší práci. Kvalitní pomůcka a kvalitní materiál znamená kvalitní výsledek. Žáci dle znalostí a úsudku, formou soutěže doplňují, různé tvary a pomůcky, přičemž pedagog pokládá otázku, jak to správně používat. Když není odpověď správná, ihned řekne vyučující správné řešení a vysvětlí proč tomu tak je.

### **Metodický list č. 9 pro stranu č. 13**

Téma: 2.3 Základní povinnosti obsluhujícího

Klíčová slova: Povinnost, profese

Cíl ve vyučovacím bloku: Hravou formou si zapamatovat povinnosti obsluhujícího personálu.

Postup učitele: Vyučující vysvětlí, že postava na obrázku má skate bort pouze obrazně i když při jeho profesy by mnohdy byl potřeba. K šipkám píšeme jednotlivé povinnosti od poctivosti, přes úslužnost až obleku a hygieně.

### **Metodický list č. 10 pro stranu č. 14**

Téma: 2.4 Pomůcky potřebné k obsluze, jejich používání

Klíčová slova: Pomůcky

Cíl ve vyučovacím bloku: Dokonalá znalost pomůcek

Postup učitele: Vyučující nejprve popíše jednotlivé obrázky ve sledu tak jak jdou za sebou. Poté si žáci zavřou sešity. Následně otevrou na posledním listu sešitu sudé strany a do sloupce pod sebe zaznamenají pomůcky, jak následují chronologicky za sebou. Nápověda od 1 do 10.

### **Metodický list č. 11 pro stranu č. 15**

Téma: Základní povinnosti hotelového vrátného a hotelového zřízence

Klíčová slova: Hotel, povinnost,

Cíl ve vyučovacím bloku: Rozlišení povinností obou profesí a jejich znalost

Postup učitele: Nejprve vyučující vysvětlí důležitost těchto profesí, komu jsou podřízeni, uniformu a jejich pracovní náplň. Upozorní i na další profese, s kterými se setkáváme v vyšších kvalifikačních třídách, jako je obsluha výtahu a hotelový (etážový) číšník. Žáci si zapíší pod jednotlivé obrázky jejich povinnosti. Vhodná je také exkurze v některém čtyř hvězdičkovém hotelu a zhlédnutí francouzského filmu – Vrátný od Maxima, kde žertovnou formou jsou tyto profese vyobrazeny.

### **Metodický list č. 12 pro stranu č. 16**

Téma: Základní povinnosti ostatních zaměstnanců v hotelových službách

Klíčová slova: Piktogramy, profese v hotelu

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení s metodikou prováděných prací v ubytovacích službách různé úrovně, a to od kempu po luxusní mezinárodní hotelové řetězce.

Postup učitele: Nejprve pod piktogramy žáci napíší, co by mohly znázorňovat a tím procvičíme úsudek, potom společně vyhodnotíme správnost zápisu.

### **Metodický list č. 13 pro stranu č. 17**

Téma: Přípravné práce ve výrobních střediscích

Klíčová slova: Středisko, zóny kuchyně

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáků s chodem kuchyně a návazností na ostatní střediska

Postup učitele: Vyučující může použít výukové materiály z webu: <https://www.hsvos.cz/hotelova-skola/studenti/digitalni-ucebni-materialy>, které vznikly za podpory Evropské unie a vzdělávání pro konkurenceschopnost, ale také použije připravenou myšlenkovou mapu a obojí vhodně zkombinuje.

### **Metodický list č. 14 pro stranu č. 18**

Téma: Zařízení výrobních středisek

Klíčová slova: Stroje, zařízení

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáků se zařízením kuchyně

Postup učitele: Vyučující zajistí exkurzi, ideálně ve třech provozovnách různé cenové kategorie a žáci poté sdělí své dojmy do pracovního sešitu. U každé otázky se provede rozbor směřující k pochopení důležitosti a nutnosti správného vybavení.

### **Metodický list č. 15 pro stranu č. 19**

Téma: Úklidové práce

Klíčová slova: Úklid, vybavení

Cíl ve vyučovacím bloku: Poznání k čemu slouží úklidové prostředky a jak s nimi manipulovat

Postup učitele: Po seznámení žáků s učivem, vypíší žáci do tabulky k čemu jednotlivé pomůcky a prostředky používají. Vyhodnocení formou známky.

### **Metodický list č. 16 pro stranu č. 20**

Téma: Přípravné práce v odbytových střediscích.

Klíčová slova: Úklid, příprava, preciznost

Cíl ve vyučovacím bloku: Porozumění přípravných prací v obsluze a vymezení malého stolního inventáře

Postup učitele: vyučující nejprve vysvětlí důležitost přípravných prací v odbytových střediscích, a to včetně jejich postupů. Vymezí malý stolní inventář a potom zadá žákům samostatně provést vyškrtání, co nepatří do malého stolního inventáře. Znamka vychází z počtu správně vyškrtaných políček a z předešlé aktivity při výuce. Je důležité vysvětlit proč zaškrtaná políčka nepatří do malého stolního inventáře.

### **Metodický list č. 17 pro stranu č. 21**

Téma: Seznámení žáků se zařízením na úseku obsluhy

Klíčová slova: Zařízení obsluhy

Cíl ve vyučovacím bloku: Společně s propojením předmětu – Zařízení provozoven se žáci seznamují s hlavním zařízením v obsluze, včetně podobných a odvozených strojů a vybavení.

Postup učitele: Nejprve si žáci pod jednotlivé obrázky napíší jejich název a potom je ideálně popíše vyučující v reálném prostředí, jejich použití, obsluhu a údržbu.

### **Metodický list č. 18 pro stranu č. 22**

Téma: Příprava odbytových středisek před zahájením provozu

Klíčová slova: Malý a velký inventář

Cíl ve vyučovacím bloku: Práce obsluhy před otevřením restaurace

Postup učitele: Detailní rozbor přípravy inventáře před vlastním provozem, včetně důsledků, jeho nedostatečné přípravy. Poté zábavnou formou jednotlivci vyluští dvě

hřebenovky, kdy se předem vysvětlí jak na to a orientační očekávaný výstup. Hodnotíme, dle pořadí vyluštění a správnosti.

### **Metodický list č. 19 pro stranu č. 23**

Téma: Úklidové práce, udržování pořádku během provozu

Klíčová slova: Nádobí, servis

Cíl ve vyučovacím bloku: Úklid během provozu restaurace v základních situacích.

Postup učitele: Každý odstavec na této straně nechá vyučující přečíst jednoho žáka a za pomoci dalších spolužáků, umožní-li to situace a atmosféra, můžeme situaci v praxi nacvičit a rozebrat. Potom odpovídají žáci na první dvě otázky vyzváním zvednutím ruky na jednotlivé možnosti odpovědi. Poslední nečíslovanou otázku položíme osvědčenou formou humorné situace, například proč je lžice založena na pravé straně jako první a nuž je blíže k hlubokému talíři.

### **Metodický list č. 20 pro stranu č. 24**

Téma: Přípravné práce na úseku ubytování

Klíčová slova: Úklid, ubytování

Cíl ve vyučovacím bloku: Toto téma je zařazeno v 1. ročníku pouze okrajově, aby si žáci zafixovali, že ke gastronomickým službám patří i různorodé kvalitní ubytování a jeho perfektní připravenost i úklid. Podrobněji se s tímto tématem seznámí ve 2. Ročníku, kdy už budou mít za sebou několik exkurzí v ubytovacích zařízeních a získané postřehy se jim lépe promítnou do výukové látky.

Postup učitele: Vyučující formou vyprávění o vzniku ubytovacích hostinců při kupeckých stezkách přejde na jejich současnou rozmanitost a nutnost se o ně starat a zvelebovat. Přejde k nákresu na spodní straně listu a každý žák samostatně popíše jednotlivé vybavení pokoje a zároveň vyučující osvětlí co je to hotelový standart a kdo o něj pečuje, viz otázka v bodu č.1.

### **Metodický list č. 21 pro stranu č. 25**

Téma: Druhy skladů

Klíčová slova: Sklad, teplota, čistota, vlhkost, větrání, světlo

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáků s druhy skladů, jejich umístění, teplota uvnitř skladovacích prostor, jejich údržba

Postup učitele: Vyučující v úvodu vysvětlí a popíše význam a náležitosti při provozu skladu a vlastního skladování. Následně žáci vyřeší otázky 1 až 4, vyučující provede vyhodnocení a odůvodní správnost, nebo nesprávnost jednotlivých odpovědí. Na závěr shrne, co je rozhodující a žáci si to barevně označí.

### **Metodický list č. 22 pro stranu č. 26**

Téma: Způsoby uskladnění podle druhů

Klíčová slova: Sklad, suroviny

Cíl ve vyučovacím bloku: Uvědomění si, že ne vše se skladuje v jednom skladu a že stejný okruh surovin má stejné skladovací podmínky, ale jiný má odlišné.

Postup učitele: V úvodu vyučující přinese různé potraviny a vysvětlí jejich skladování v gastronomickém provozu. Když žáci pochopí dané téma, přistoupí vyučující k zadání vyplnění tabulky. U slabších Jestli, že ve třídě převažuje většina hůře vzdělatelných žáků je dobré jako pomůcka vypsát sklady na tabuli jako vodítko k správným odpovědím. V druhé polovině bloku rozebírá vyučující jednotlivé zásady správného skladování potravin. Jednotlivé zvládnuté zásady si žáci podtrhnou.

### **Metodický list č. 23 pro stranu č. 27**

Téma: Manipulace se zbožím ve skladech, ošetřování zboží ve skladu, skladová zařízení, vedení evidence na skladových kartách.

Klíčová slova: Manipulace se zbožím, ošetřování, zařízení, evidence.

Cíl ve vyučovacím bloku: Poslední blok zabývající se sklady a jejich náležitostmi se zabývá shrnutím předchozích bloků o skladech a zároveň otvírá témata a cíle, jak se zbožím manipulovat, ošetřovat ho, jaké používat zařízení a neméně důležité téma, a to skladová evidence.

Postup učitele: Vyučující seznámí žáky s manipulační technikou ve skladu a ošetřování zboží (kontrola trvanlivosti a uložení). Vhodné je uskutečnit exkurzi v některém skladu hotelového komplexu. V druhé části tohoto bloku ve spolupráci s učitelem matematiky naučí žáky principy zápisu psaní do skladových karet, a to jak papírových, tak i v PC. V závěru bloky se píše test za pomoci předtištěné skladové karty zásob. Podle uvážení pedagoga, lze místo testu tento úkol zadat jako vypracování v odpoledním čase na skupině, nebo o víkendu doma.

#### **Metodický list č. 24 pro stranu č. 28**

Téma: Základní úpravy potravin

Klíčová slova: Mytí, přebírání, krájení, odblaňování masa

Cíl ve vyučovacím bloku: Výuka předběžné úpravy potravin (slangově hrubým způsobem)

Postup učitele: Vyučující vysvětlí, proč se suroviny musí předběžně upravovat. Lze to názorně ukázat na hrachu. Přebereme, vyndáme případné kamínky a propláchneme od prachu. Další sled už je příprava kuchyňská hlavní (většinou provádí kuchař, nebo školený personál) a to namáčení hrachu přes noc, vlastní uvaření, konečná úprava a servírování. Po této ukázkové manifestaci, žáci lépe pochopí i ostatní předběžnou úpravu surovin. Postupně s žáky probíráme na stránce všech pět otázek a ihned vyhodnocujeme.

#### **Metodický list č. 25 pro stranu č. 29**

Téma: Předběžná úprava masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže

Klíčová slova: Předběžná příprava masa, BOZP, hygienické zásady

Cíl ve vyučovacím bloku: Naučit žáky jak předběžně (jednoduše) opracovat dané suroviny za specifických podmínek.

Postup učitele: Úvod je možný třemi způsoby, které jsem ve své praxi vyzkoušel a všechny jsou velice progresivní. Jako první je exkurze do masokombinátu, kdy dnes v době korona virové je to problém. Druhý zabytí kapra a jeho naporcování (na plátky, nebo podkovy). Třetí pro mne nejjednodušší, a to zabít a zpracování drůbeže (mám vlastní chov a každoročně se mi vylíhne několik kohoutů, které je nutné dát mimo chov).

Ať již vybereme jakýkoliv úvod, vždy zdůrazní vyučující důležitost jednotlivých kroků. V závěru ověříme znalosti na předtištěné předloze jejím doplněním.

#### **Metodický list č. 26 pro stranu č. 30**

Téma: Předběžná úprava brambor, zeleniny, luštěnin, ovoce

Klíčová slova: Rostlinný původ, suchá a mokrá cesta

Cíl ve vyučovacím bloku: Shrnutí již probraného učiva o předběžné úpravě surovin a zaměření se na předběžnou úpravu surovin rostlinného původu. Žáci by měli zvládnout metodiku čištění surovin suchou a mokrou cestou.

Postup učitele: Vyučující seznámí žáky v laboratorní kuchyni, nebo ve školní kuchyni s nástroji potřebnými k jednotlivému způsobu čištění. Závěrem vyučující zadá vědomostní test do předpřipravené jednoduché tabulky.

#### **Metodický list č. 27 pro stranu č. 31**

Téma: Obsluha strojů ve výrobních střediscích

Klíčová slova: Obsluha, stroje

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáků se stroji v kuchyni

Postup učitele: Vyučující se opírá o znalosti žáků z předchozích exkurzí v gastronomických provozech o prodejní katalogy kuchyňských strojů a osobní zkušenosti. Důraz se klade na různorodost strojů, ekonomiku při jejich použití, BOZP,



ošetření jednotlivých strojů a jejich obsluha. Na konci bloku žák doplní pod každou fotografií název, použití a stručný popis kuchyňského vybavení.

#### **Metodický list č. 28 pro stranu č. 32**

Téma: Bezpečnost při práci

Klíčová slova: BOZP

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení žáků se zásady BOZP, jejich význam a důležitost. Seznámení s čísly jednotného evropského tísňového volání.

Postup učitele: upozornění k bezpečnosti při práci provádí vyučující před každým započatím práce během celého školního roku. V tomto bloku se žáci seznámí s posláním jednotných složek záchranného systému, včetně jich telefonních čísel a propojenosti. V závěru se provede vyhodnocení znalostí na podkladě dvou připravených testů ze sešitu.

#### **Metodický list č. 29 pro stranu č. 33**

Téma: Udržování pracoviště obsluhy během provozu, mytí, utírání, leštění, odkládání stolního inventáře, pomocné stoly, pomocné vozíky a jejich použití

Klíčová slova: Inventář a pracoviště obsluhy z pohledu udržování, dle materiálu

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení s různorodým inventářem obsluhy a jeho ošetření

Postup učitele: Vyučující představí jednotlivý inventář a během jeho výkladu spojeného s názornou prezentací si žáci zapíší heslovitě jeho ošetření a u pomocného stolu jeho použití.

#### **Metodický list č. 30 pro stranu č. 34**

Téma: Základy obsluhy – nácvik nošení talířů, podnosů, sbírání použitého inventáře

Klíčová slova: Základ obsluhy hosta

Cíl ve vyučovacím bloku: Naučit žáky prakticky se pohybovat a vykonávat úkony obsluhy u stolu hosta.

Postup učitele: Vyučující v tomto bloku vysvětlí jednotlivě všech 16 bodů k samostudiu, a to formou názorné ukázky, ať již vlastní prezentací, nebo formou exkurze v restauraci. Na konci bloku formou otázek k žákům zjišťuje, do jaké hloubky načerpali znalosti a také formou soutěže v nošení čtyřech hlubokých talířů na určitou vzdálenost a čas, kdy jsou talíře naplněny 2 centimetry pod okraj vodou.

### **Metodický list č. 31 pro stranu č. 35**

Téma: Polévky

Klíčová slova: Vývary, hustota, teplota, suroviny

Cíl ve vyučovacím bloku: Pochopení rozdělení polévek

Postup učitele: Nejprve formou vyprávění a otázek vyučující seznámí žáky s významem polévky to jak energetickým, tak teplotním. Potom z kuchařského hlediska na vývarové a zahuštěné a toto vše si žáci průběžně vypisují do připravených tabulek. Při přípravě vývaru „A“ ve třetí tabulce se zdůrazní nejen správné suroviny a koření, ale i nízká teplota vody a odůvodnění proč tomu tak je. Na závěr žák doplní další případné dělení a vepíše, dle zjištění za domácí úkol polévky krajové a exotické.

### **Metodický list č. 32 pro stranu č. 36**

Téma: Předběžná úprava základních potravin k přípravě polévek

Klíčová slova: Suroviny do polévky

Cíl ve vyučovacím bloku: Naučení se připravit si suroviny pro výrobu polévek a umět je zdárně použít

Postup učitele: Vyučující seznámí žáky s výrobním postupem vývaru a dvou oblíbených zahuštěných polévek české kuchyně. Žáci si zapíší k předtištěným surovinám heslovitě

postup. Tyto tři postupy si každý vyzkouší a je hodnocen nejen za úpravu surovin, ale i za konečný výsledek.

### **Metodický list č. 33 pro stranu č. 37**

Téma: Předběžná úprava potravin k přípravě vložek a zavářek do polévek.

Klíčová slova: Vložky a zavářky do polévek

Cíl ve vyučovacím bloku: Pochopení významu a technologických postupů vložek a zavářek do polévek a znalost přípravy od každé aspoň druhů.

Postup učitele: Z minulého bloku zahuštěných polévek vyučující plynule přejde k vývarovým polévkám a postupně s žáky uvaří jednotlivé polévkové zavářky a vložky. V závěru bloku žáci na známky splní tři jednoduché připravené úkoly.

### **Metodický list č. 34 pro stranu č. 38**

Téma: Přílohy

Klíčová slova: Doplněk pokrmu, receptury, tepelné zpracování

Cíl ve vyučovacím bloku: Seznámení s významem příloh z hlediska podávání, servírování hostu a tepelného zpracování.

Postup učitele: Pedagog vysvětlí význam příloh jako doplněk pokrmu nejen z pozice nutriční, ale i vzhledové. V závěru bloku žáci doplní do připraveného schématu přílohy, znají jejich přípravu. To namátkově vyučující ústně přezkouší.

### **Metodický list č. 35 pro stranu č. 39**

Téma: Předběžná úprava základních potravin k přípravě příloh

Klíčová slova: Hrachová kaše, houskový knedlík, bramborový knedlík, rýže.

Cíl ve vyučovacím bloku: Naučit žáky nejen předběžnou úpravu surovin, ale motivovat je k samotné přípravě příloh.

Postup učitele: Vyučující rozdělí žáky na čtyři skupiny, každá skupina připraví jednu přílohu, včetně nanormování na určený počet porcí. V závěru vaření se určí v každé skupině její mluvčí a ten vysvětlí, proč postupovala skupina tak a ne jinak. Řídí a vše pod kontrolou musí mít vyučující. Postupně se skupiny vystřídají na všech čtyřech přílohách.

### **Metodický list č. 36 pro stranu č. 40**

Téma: Houskové knedlíky

Klíčová slova: Pracovní postup

Cíl ve vyučovacím bloku: Detailní rozfázování výroby houskových knedlíků

Postup učitele: Vyučující v tomto krátkém bloku rozdělí na jednotlivé kuchyňské linky suroviny na houskové knedlíky a sám na svém pracovním stole názorně pracuje na dle diagramu, přičemž může připomenout přípravu houskového knedlíku z předchozího bloku. Ideální stav nastává, když v předchozím bloku se připravovali knedlíky z prášku do pečiva a v tomto bloku se použije k vykynutí pekařské droždí. Postupujeme, dle předtištěného rozfázování do sedmi bodů v diagramu a jejich splnění si postupně odškrtaujeme. Je dobré připravit během přípravy knedlíků i jednoduchou bešamelovou omáčku, aby se zužitkovali knedlíky ku prospěchu.

### **Metodický list č. 37 pro stranu č. 41**

Téma: Předběžná úprava surovin k přípravě jednoduchých salátů

Klíčová slova: Pracovní postup

Cíl ve vyučovacím bloku: Naučit žáky zpracovat suroviny do třech základních salátů

Postup učitele: Nejprve seznámíme žáky s významem salátů v české, ale i v mezinárodní kuchyni. Provedeme na tabuli společné normování a následné fasování ze skladu. Připravovat budou žáci na jednotlivých kuchyňských linkách všechny tři druhy salátů. Do předepsaných tabulek doplní, jak jednotlivé suroviny upraví do salátu. Na závěr bloku se vyhodnotí kvalita připravených pokrmů.

## 9.5 PŘÍLOHA Č. 5 PRACOVNÍ SEŠIT



SOU – Obořiště, ŠVP: 65-51-E/02 Práce ve stravování – zaměření kuchař



## ***PRACOVNÍ SEŠIT***

Předmět: Odborný výcvik

**Třída:** PVS 1

Školní rok: 2020 / 2021

**Jméno a příjmení žáka:** .....

Číslo kuchyňské linky: .....

Pracovní sešit (praktikum) je vypracován na podkladě ŠVP:

Práce ve stravování – zaměření kuchař.

Dle kódu a názvu oboru vzdělání: 65 – 51 – E/02 Práce ve stravování

Slouží jako doplněk s interaktivní tabulí a kuchyňskou laboratoří k pochopení probíraného učiva včetně souvisejících odborných předmětů a praktických dovedností, společně s rozvíjením klíčových kompetencí žáka a k případnému odpolednímu samostudiu na skupině.

## **1 K čemu je mi pracovní sešit dobrý a jak ho používat?**

Tento sešit tě bude provázet celý první ročník v odborném výcviku a velkou měrou Ti pomůže při učení a přípravě na odborný výcvik a znalosti získané využiješ příští školní rok při ZUZ jak v praktické, tak, ale i teoretické části, proto, že OV se prolíná s teoretickými předměty (Technika provozu, Potraviny a výživa, Stolníčení, Zařízení provozoven). Použití je zcela jednoduché a intuitivní, a i přes to, ti s tím pomůže učitel OV. Sešit obsahuje na 45 listů, to je 90 stran. Každý list má sudou a lichou stránku (přední a zadní), sudá je daná osnovami školy, to znamená, že se musíme snažit učivo zvládnout, abychom mohli dobře vykonávat naši práci v gastronomických službách. Lichá stránka je čistá a píšeme tam postřehy z praxe, exkurzí, recepty a vše co souvisí s naším oborem. Sešit slouží i vychovatelům k tomu, aby měli přehled, jak si v OV vedete a zda to berete vážně a odpovědně.

## **2 Rozdělení učebního dne:**

- 7,10 nástup na praktické vyučování
- převlečení do pracovního obleku, kontrola upravenosti žáka
- kontrola domácího úkolu, nebo připomenutí předchozího OV
- BOZP a teoretická příprava + rozdělení úkolů na učební den
- praktické vyučování pod dozorem učitele odborného výcviku
- přestávky po dvou vyučovacích hodinách, přestávka na svačinu v 10,10 hod.
- opakování z učebního dne
- úklid pracoviště, dle kuchyňských linek a rozpisu
- vyhodnocení učebního dne
- domácí úkol (normování, nastudování pokrmu apod.)
- 13,10 odchod z OV na odpolední nástup

Seznámen dne:

podpis:

## **3 Provozní řád laboratorní kuchyně:**

1. Žák je povinen se při práci ve cvičné kuchyni a při přípravě na vyučování řídit pokyny vyučujícího.
2. Do kuchyně žák vstupuje jen se souhlasem vyučujícího a v přiměřeném oblečení. Žák se nesmí bez povolení vyučujícího vzdálit od určené kuchyňské linky a stolu.
3. V kuchyni jsou rozmístěni žáci podle pokynů vyučujícího na jednotlivé kuchyňské linky po dvojicích; své pracovní místo udržuje každý žák v čistotě a pořádku.

4. Žák je povinen před začátkem prováděné činnosti zkontrolovat stav pracovního místa, pracovních pomůcek a přístrojů. Veškeré závady a nedostatky, a to i během vyučování, je žák povinen nahlásit svému vyučujícímu.
5. Žák zachází se zařízením kuchyně, pomůckami a stroji opatrně a šetrně a podle pokynů vyučujícího.
6. V kuchyni se smí provádět pouze práce, které jsou nařízeny či povoleny vyučujícím a pod jeho dohledem.
7. Na začátku školního roku musí vyučující seznámit žáky s návodem k obsluze elektrických spotřebičů.
8. V kuchyni se musí zachovávat klid a pořádek. Přecházet bez povolení vyučujícího na jiné pracovní místo či svévolně přenášet elektrické spotřebiče je žákům zakázáno. Žák je povinen pracovat soustředěně podle návodu a pokynů vyučujícího. Je zakázáno plýtvat s vodou a elektrickou energií.
9. Každý žák musí být na začátku vyučování vyučujícím seznámen s prováděnou činností, postupem práce, zásadami poskytování první pomoci a umístěním lékárničky první pomoci.
10. Žák je povinen zahájit činnost na elektrických spotřebičích až po schválení vyučujícím a pod jeho dohledem. Při práci s elektrickými spotřebiči a při jeho zapojení musí žák dbát na to, aby měl suché ruce.
11. Žákům není dovoleno manipulovat s přístrojem jiným způsobem, než jaký je předepsán návodem od výrobce.
12. Žák je povinen po ukončení práce přístroj odpojit ze sítě, provést základní údržbu podle pokynů vyučujícího a uvést jej do původního stavu.
13. Každou mimořádnou událost (poškození spotřebiče a pomůcky, vysypání či vylití látky, zasažení očí a kůže omastkem, úraz apod.) je žák povinen nahlásit svému vyučujícímu, který zajistí potřebná opatření, včetně poskytnutí první pomoci, úklidu podlahy a pracoviště a přivolání zdravotnické záchranné služby.
14. Po ukončení práce jsou žáci povinni omýt a uklidit pomůcky na stanovené místo, uklidit pracoviště, vypnout elektrické spotřebiče, uzavřít okna a podle pokynů vyučujícího přenést případné spotřebiče do určených prostor.
15. Z kuchyně žáci odchází jen se souhlasem vyučujícího. Na toaletu odchází převlečení z pracovního oděvu a přezuti z bílé obuvi.

Seznámen dne :

podpis:

#### **4 Hygiena v pohostinství**

Hlavní význam dodržování hygienických nařízení spočívá v ochraně pracovníků i spotřebitelů před šířením infekčních chorob. Je nutné dbát na důslednou čistotu veškerého zařízení a pracoviště. Dále na dostatečné osvětlení a výměnu vzduchu, více uplatňovat mechanizaci práce a v neposlední řadě sledovat nezávadnost používané pitné vody a uskladnění a následná likvidace odpadu. Na



každém pracovišti musí být umyvadlo s teplou vodou, mýdlem a ručníkem (jednorázové papírové ubrousky). Po použití WC a před započítáním každé práce si myjeme ruce. Nehty ostříhané a čisté, na hlavě pokrývka, aby vlasy nepadaly do pokrmu. Na zapínání oděvu se nesmí používat špendlíky.

V dnešní době se řídíme pokyny HACCP.

Musíme zajistit, nebo zkontrolovat (ověřit) hygienickou dopravu surovin ke zpracování, jejich čerstvost, správné uskladnění, správnou technologickou přípravu a v neposlední řadě i expedici (výdej). Při manipulaci se surovinami dbáme o minimální styk potravin s rukama pracovníků a o to, aby při přípravě nepřišly do kontaktu syrové a tepelně zpracované pokrmy, to se týká i pracovních ploch.

Denní úklid: mytí stolů, podlah, nádobí, náčiní a použitých strojů a zařízení (lednice)

Sanitární dny: jednou až dvanáctkrát do roka, dle potřeb provozovny, při čemž se odmrazují lednice, čistí a seřizují plynové a elektrické spotřebiče, mytí oken a stěn.

Generální úklid: jednou až dvakrát do roka a bývá spojován s malováním.

Zdravotní průkaz vydaný dne:

Úvodní instruktáž první pomoci provedena dne:

Seznámen dne:

podpis:

## **5 Bezpečnost práce – v heslech**

Před započítáním každé práce, musíme být seznámeni s možnými riziky a vždy uzpůsobit práci tak, aby nikoho neohrozila. Při práci musíme dbát na vlastní, ale i spolupracovníkovo zdraví a vždy dle toho konat. Před prací na stroji musíme být obeznámeni s jeho použitím. Každý úraz musí být zapsán v knize úrazů a nahlášen nadřízenému orgánu. Používáme vhodnou obuv a předepsané oblečení. Nenavštěvujeme cizí pracoviště. Při práci na stroji, používáme předepsané a k tomu určené vybavení. Nepožíváme před a v práci alkohol a jiné omamné látky. Pokud si nejsem jist svým současným, nebo budoucím pracovním postupem požádám mistra o instruktáž. Plně se věnujeme své práci a nerozptylujeme se okolím. Každý stroj po použití odpojíme od elektrického proudu. Úrazům předcházíme dokonalou čistotou osobní i pracovních pomůcek. Hlásíme závady. Zúčastníme se pravidelných instruktáží a školení.

## 6 Úvod

### 7 Řízení a zajišťování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

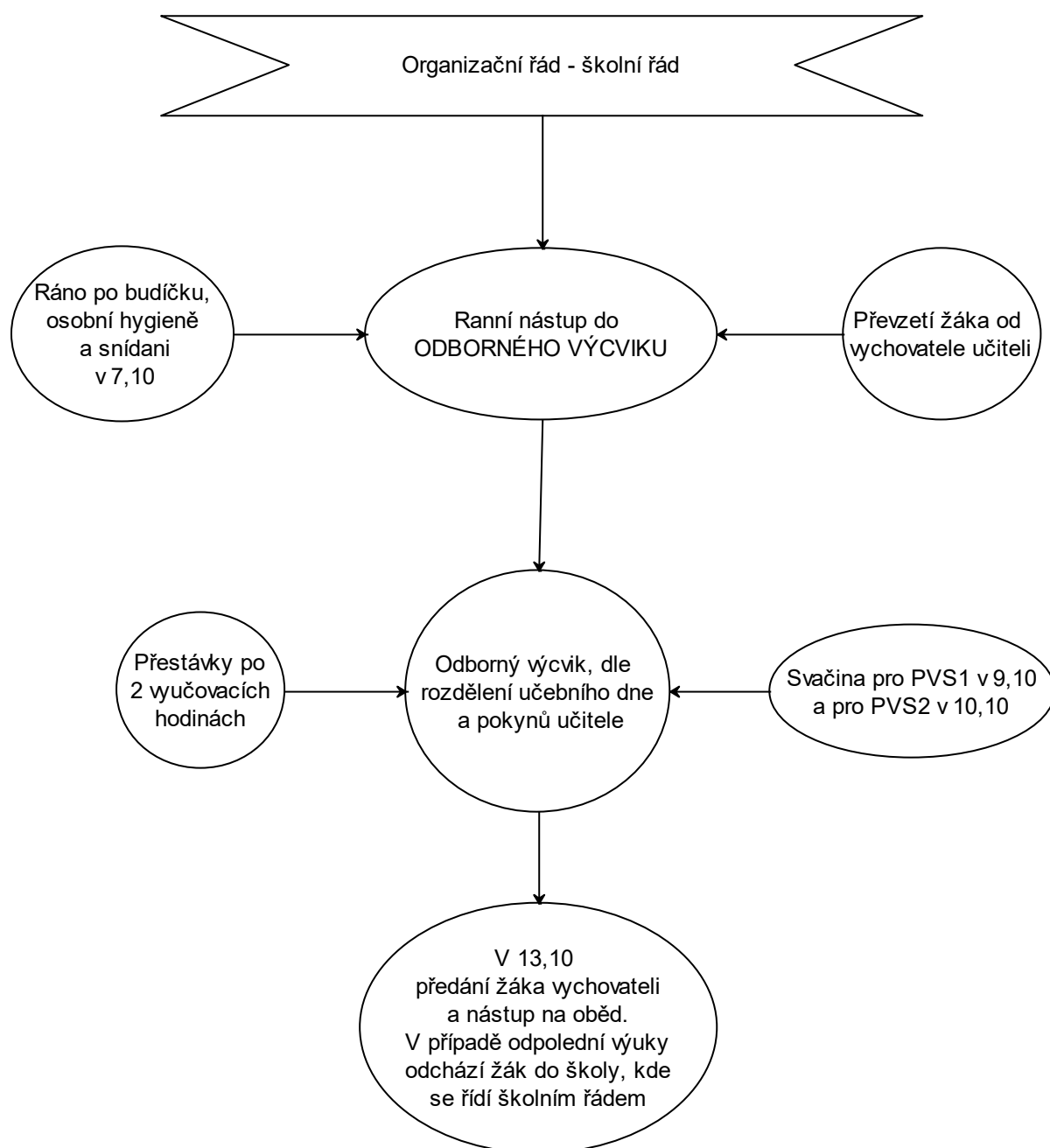
Nafasování ochranného oblečení.

Převzetí kuchyňské linky (KL) – na druhou stranu listu (DSL) vypiš převzatý inventář.



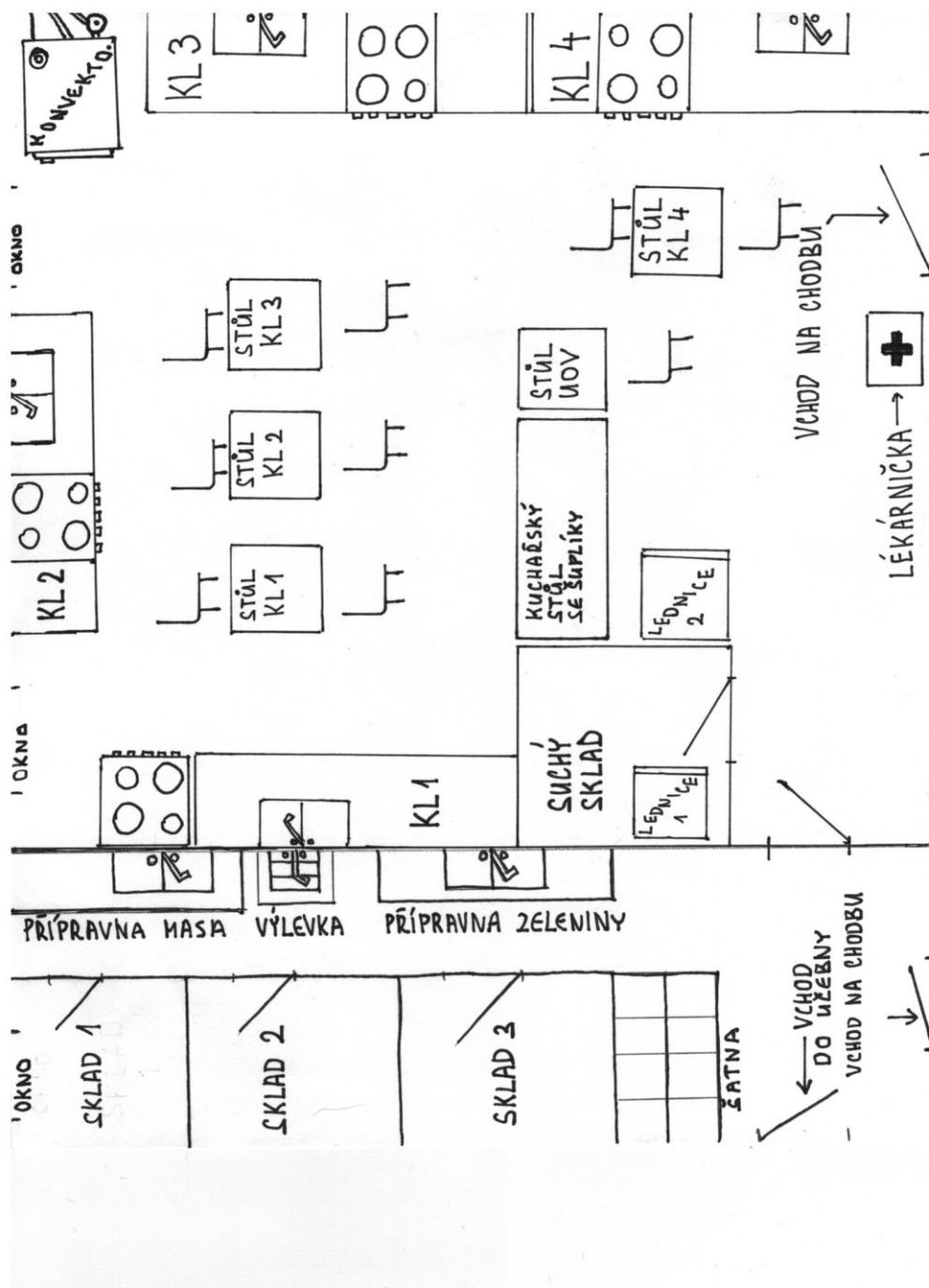
## 8 Seznámení s organizačním uspořádáním středního odborného učiliště

Jak je řád učiliště propojen s odborným výcvikem?



## 9 Pracoviště odborného výcviku

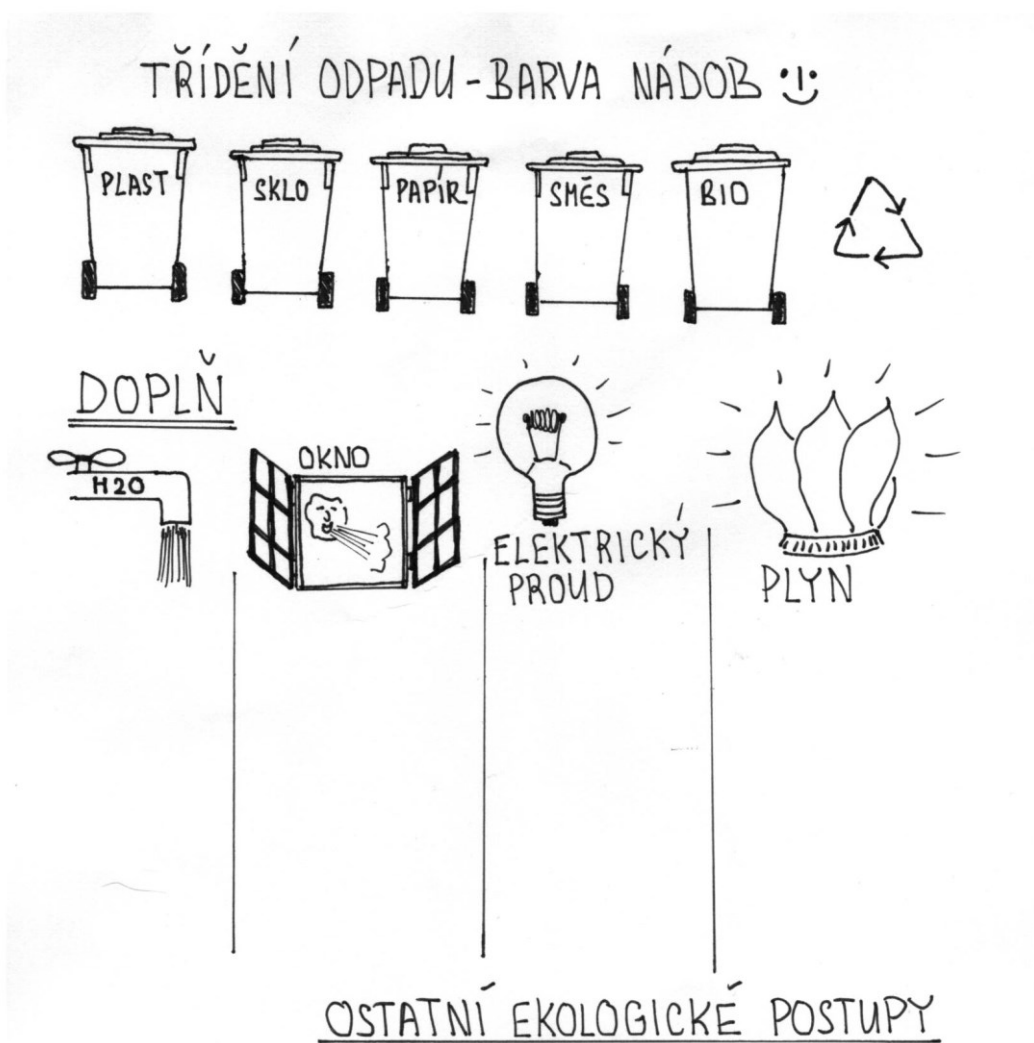
Označ přidělenou kuchyňskou linku, kterou budeš mít po celou dobu studia a zónu úklidu za kterou máš odpovědnost.



## 10 Ochrana a tvorba pracovního a životního prostředí

Ekologie v provozech veřejného stravování

Nutné ekologické myšlení – šetříme vodou, elektrickou energií (spotřebiče energetické třídy A, odmrazování ledničky, správné hrnce – rovné a silné dno), plynem, saponáty a úklidové prostředky, třídíme odpad, šetříme teplem v radiátorech – nastavitelná teplota kohoutů a dobrá okna.



## **11 BOZP, hygiena práce a základy první pomoci**

Seznámení s vybavením a umístěním lékárničky na pracovišti OV a na DSL napiš její vybavení.

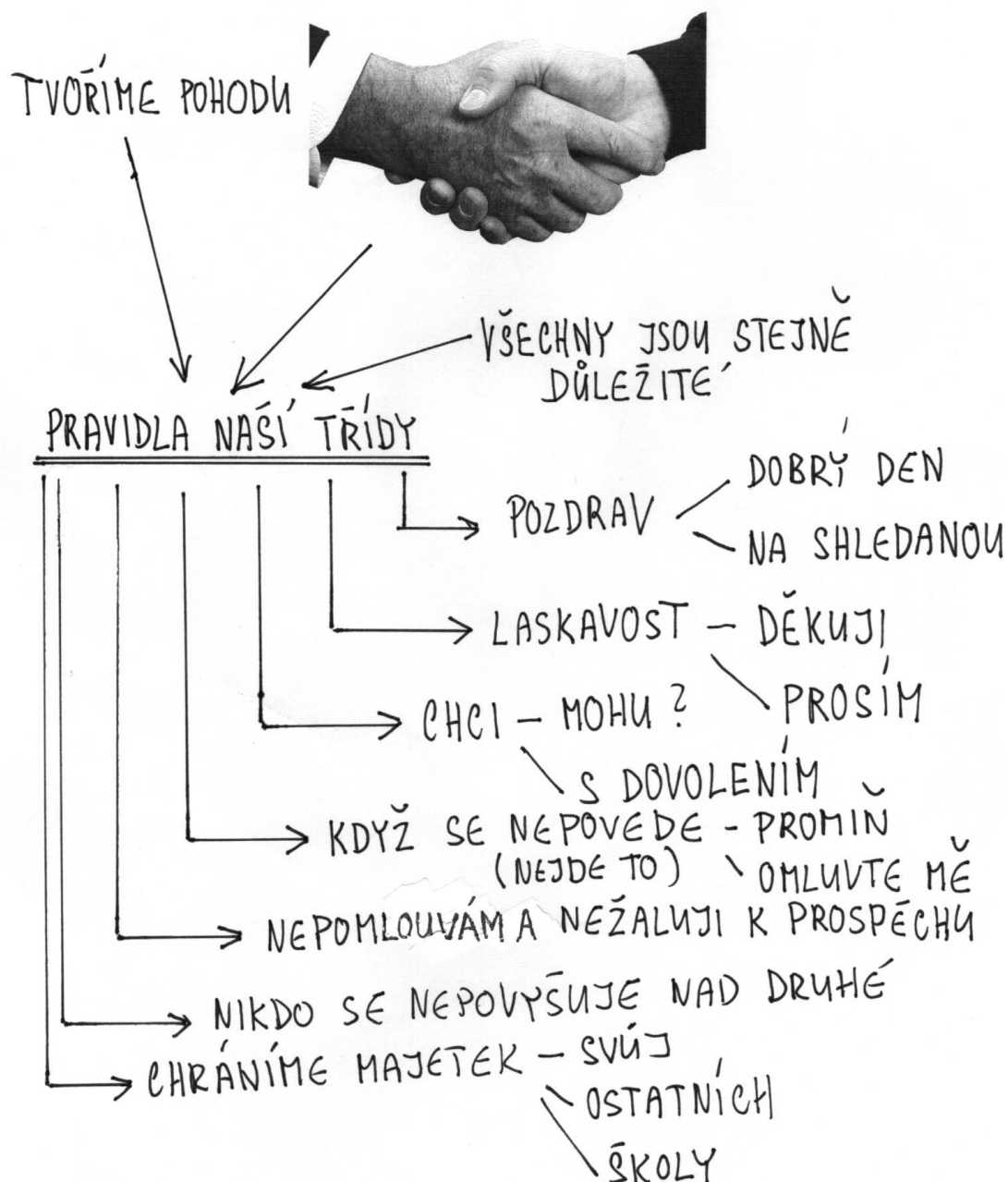
Dle obrázku popiš oblek kuchaře.



## 12 Základní společenská pravidla a tvorba pohody na pracovišti

Prezentace z metodického portálu RVP a vyplnění pracovního listu

<https://dum.rvp.cz/materialy/zasady-spolecenskeho-chovani.html>



## **Povinnosti pracovníků na jednotlivých úsecích**

### **13 kuchař**

Úkol: z přeházených písmenek najdi jiné slovo stejného významu ☺ ☺ ☺

#### **1. Zná technologické postupy přípravy jídel a nápojů – dodržuje je.**

Technologický postup jiným slovem TEERPC = .....

#### **2. Dodržuje hmotnost a objem surovin při přípravě a výdeji jídel.**

Férovost jiným slovem SIVCTOPTO = .....

#### **3. Umí normovat a vést dokumentaci. Výdejky, požadavky na sklad (nákup), jídelní lístky, inventurní soupis, skladové karty.**

Píše do kolonek jiným slovem JEŇUPLYV = .....

#### **4. Zdokonaluje se – nové trendy, literatura.**

Zdokonalování jiným slovem NÍEČU = .....

#### **5. Řídí chod kuchyně – časová posloupnost prací, spravedlivě rozděljuje úkoly, podle odbornosti a náročnosti.**

Když vede kolektiv tak je UÍCDOEV = .....

#### **6. Dbá na dodržování hygieny, HACCP, PO, BOZP a dobrých mravů na pracovišti.**

Když na něco dbá, tak to DRJEŽODU = .....

#### **7. Racionálně hospodaří se zbožím, minimalizuje ztráty.**

Kdo je racionální tak musí ETLŠÝŘEMP = .....


#### **8. Stará se o svěřený majetek, případné postřehy a nápady diskutuje s nadřízeným.**


O něco se dobře stará OODPSHŘÁ = .....



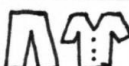



## 14 Pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování

NOŽE 

VIDLIČKY 


NABĚRAČKY 

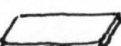
OCÍLKA 




TEXTIL    

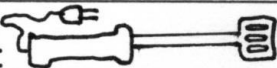
OBUV 

PRYŽ < ZAŠTĚRA  
RUKAVICE   

PLASTOVÉ PRKÉNKA 

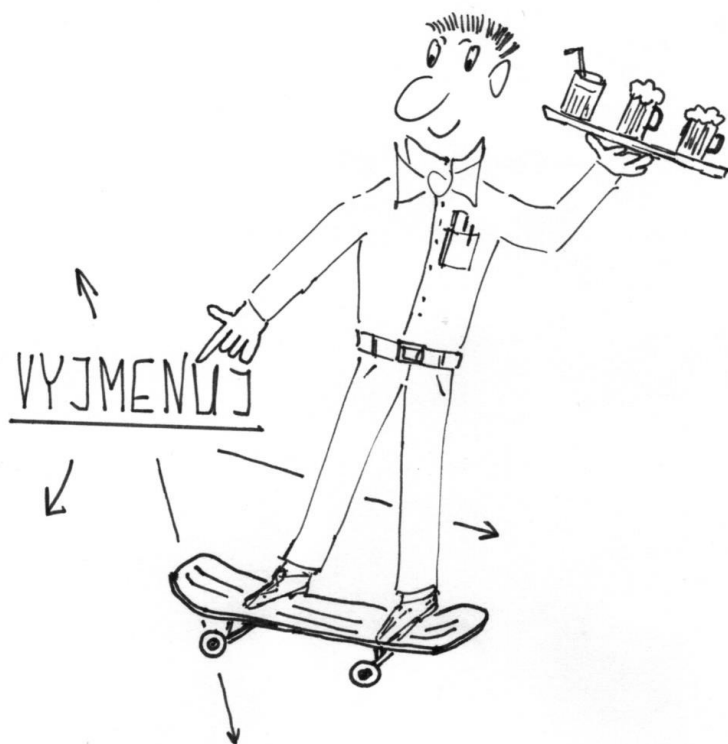
DŘEVĚNÉ DESKY 

RŮZNÉ VYKRAJOVÁTKA   

MALÉ STROJE 

OSTATNÍ:

## 15 Základní povinnosti obsluhujícího

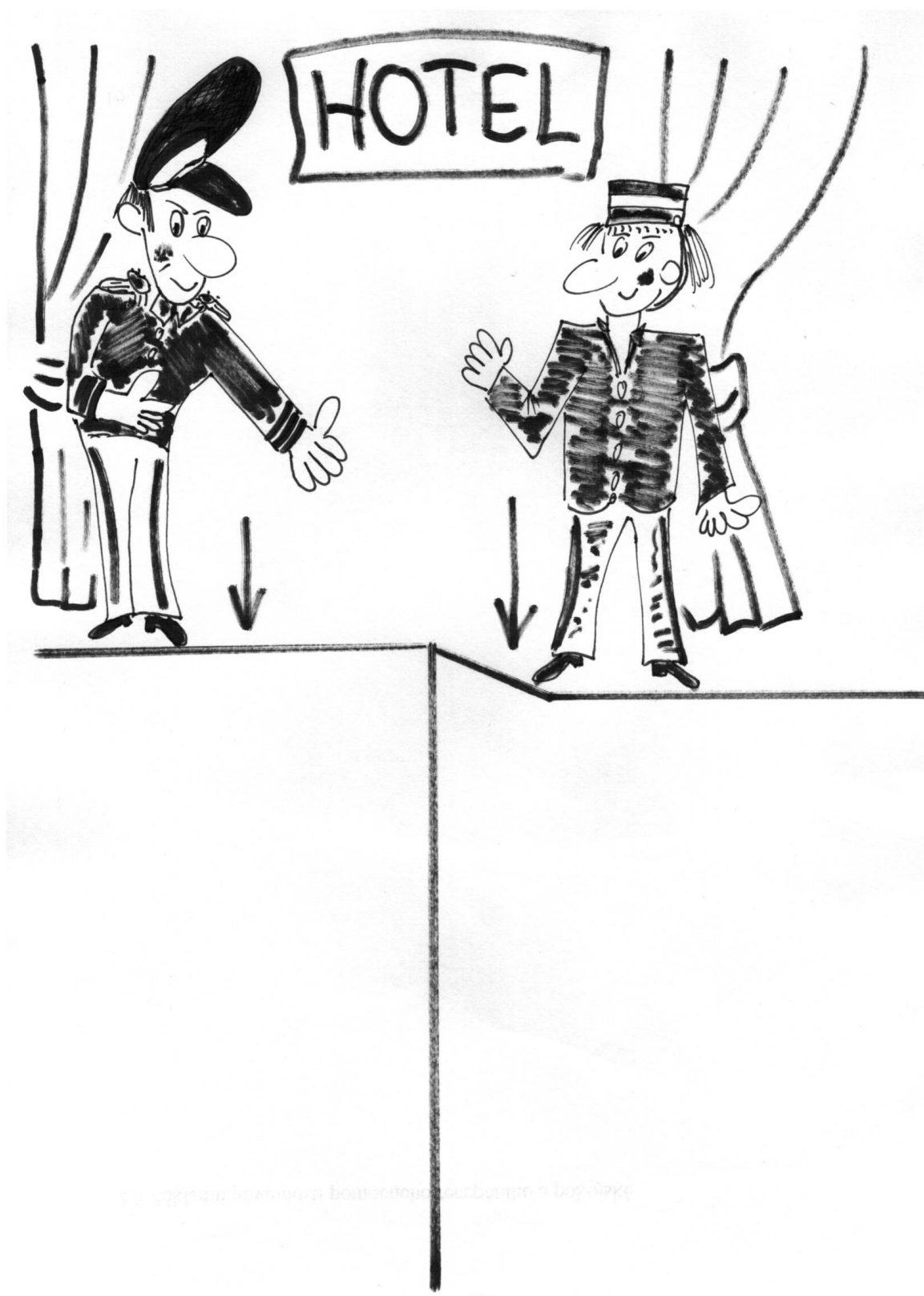


## 16 Pomůcky potřebné k obsluze, jejich používání



Na šatně ve skřínce má čišník toaletní a kosmetické potřeby, šitíčko, náhradní oblek, lékárničku, slovník.

## 17 Základní povinnosti hotelového vrátného a hotelového zřízence



**18 Základní povinnosti recepčního, pomocného recepčního, pokojské a ostatních zaměstnanců hotelových služeb.**

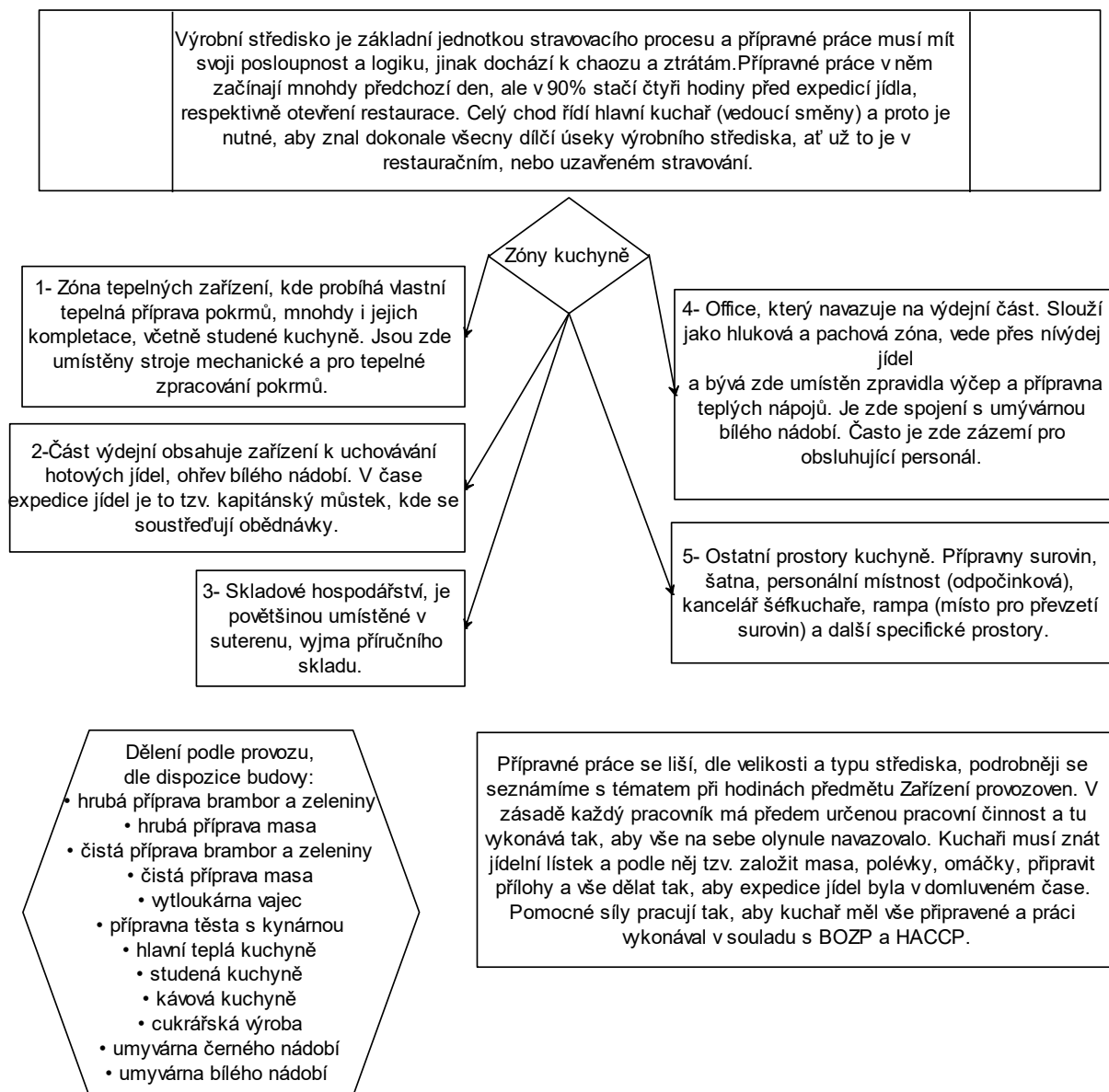
Ukázka složených piktogramů jednotlivých profesí. Poznáš je?



# 19 Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobních středisek

## 20 Přípravné práce ve výrobních střediscích – interaktivní tabule

<https://www.hsvos.cz/hotelova-skola/studenti/digitalni-ucebni-materialy>



## **21 Seznámení žáků se zařízením výrobních středisek formou exkurze**

dne: ..... místo: .....

Postřehy z exkurze:

1. Co se mi nejvíce líbilo a nelíbilo?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
2. Chtěl bych tam pracovat a proč?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
3. Líbil se mi výklad při prohlídce?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
4. Můj vlastní osobní názor na tuto školní akci.

## **22 Úklidové práce, udržování pořádku během provozu**

Na základě probraného učiva doplň do tabulky, na co se správně používají jednotlivé pomůcky a prostředky k úklidu a provozu v gastronomických provozech

Úklidový vozík	
Elektrický vysavač	
Mopy – třásňový a plochý	
Kýbl - kbelík	
Hadr na podlahu	
Ometač prachu	
Utěrka, houbička	
Drátěnka, kartáč	
WC štětka	
Zvon	
Smetáček a lopatka	
Smeták	
Košťe	
Škrabka na podlahu	
Rohožka	
Iron, Clin Windows	
Jar	
Savo	
Tekutý písek	
Ariel, Palmex	
Gumové rukavice	
Pytle na odpadky	
Drátěnka na teflon	
FINISH sůl 1,5 kg	



## 23 Pracovní činnosti spojené s přípravou odbytových středisek

### 24 Přípravné práce v odbytových střediscích

1. Personál odbytového střediska (obsluha) chodí do zaměstnání déle jak pracovníci výrobního střediska (kuchaři), ale o to déle zůstávají v práci.

Odůvodni:

2. V kterou dobu si obsluha prostuduje jídelní lístek?

3. Co patří do přípravných prací v odbytovém středisku?

Vyškrtej, co nepatří do malého stolního inventáře

Slánka	Chladič na víno	Květinová výzdoba
Židle	Pepřenka	Oblečení kuchaře
Tácky	Lustr	Hořčičník
Stůl	Dóza	Oblečení číšníka
Pudřenka (cukřenka)	Plato na jídlo a nápoje	Držák na ubrousky
Párátníky	Dávkovač (cukřenka)	Denní tisk
Ubrus	Hodinky	Vázička
Jídelní lístek	Svícný a svíčky	Ohřívač na pivo
Uzávěr na víno	Dranžírovací prkénko	Příbory
Koberec	Číšnická portmonka	Košíček na červené víno

## ***25 Seznámení žáků se zařízením na úseku obsluhy***



## 26 Příprava odbytových středisek před zahájením provozu

Jak připravujeme malý a velký stolní inventář před provozem?

Dvojitá hřebenovka (kde je 😊 nepíšeme)

Ošetřujeme koberec tím, že ho .....

1	2	3	4	5	6	7	8	
😊	😊			😊	😊			1. Okraj
😊	😊			😊	😊			2. Italsky jeden
								3. Psací barevná potřeba na tab.
		😊	😊			😊	😊	4. Sopka v Etiopii
		😊	😊			😊	😊	5. Prostředek na trávení myši
								6. Domácky Eduard
								7. Na toto místo
								8. Pohybuje se chůzí

Tajenka v prvním řádku:

Po umytí a okapání skleničky .....

1	2	3	4	5	6	7	
							1. Piano naladí
							2. Jméno zpěváka - Sir Hercules John
							3. Plži s „domečkem“ na zádech
				😊			4. Tremp – cestovatel bez cíle
				😊			5. Otvor v ponožce
							6. Dopravní prostředek v podzemí (podzemka)
							7. Ženské jméno skandinávského původu (2. dubna)

## **27 Úklidové práce, udržování pořádku během provozu**

Úklid provádíme před a po ukončení provozu, pouze v případě, že se něco rozlije a znečistí, tak situaci zvládáme rychle a plynule, a to vždy k spokojenosti hosta. Je to o cviku a zkušenosti, například výměna ubrusu vždy tak, aby nebyla vidět celá deska stolu. Sklizení nádobí ze stolu provádíme, až v době, kdy dojedl poslední strážník a teprve stůl sklízíme.

Při obsluze musí obsluhující personál všechny své činnosti řídit tak, aby mohl nerušeně pracovat a současně nebyl rušen host. Při jednoduché obsluze jsou všechny pokrmy přineseny hostovi z pravé strany. Výjimka může nastat, když to neumožní provozní podmínky.

Když jsou pokrmy podávány hostům z mís na předem založené talíře, provádíme obsluhu z levé strany.

Nápoje podáváme vždy z pravé strany, přinášeny na tácku nebo platě.

Při servisu točených nápojů používáme tácek (papírový) a dno sklenice otíráme.

Nápoje podávané v originální lahvi naléváme do 1/3 sklenice.

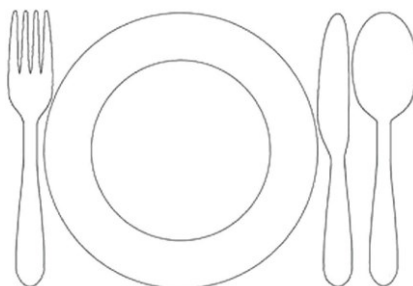
1. Za úklid a pořádek v restauraci obvykle je odpovědný:

a) kuchař, b) uklízečka, c) uředník, d) vrchní číšník

2. Debaras (sklizení nádobí ze stolu) provádíme:

a) z levé strany, b) z pravé strany, c) je to jedno

Je na obrázku mělký, nebo hluboký talíř? Postupuj, dle logiky.



## 28 Seznámení žáků se zařízením pro ubytování

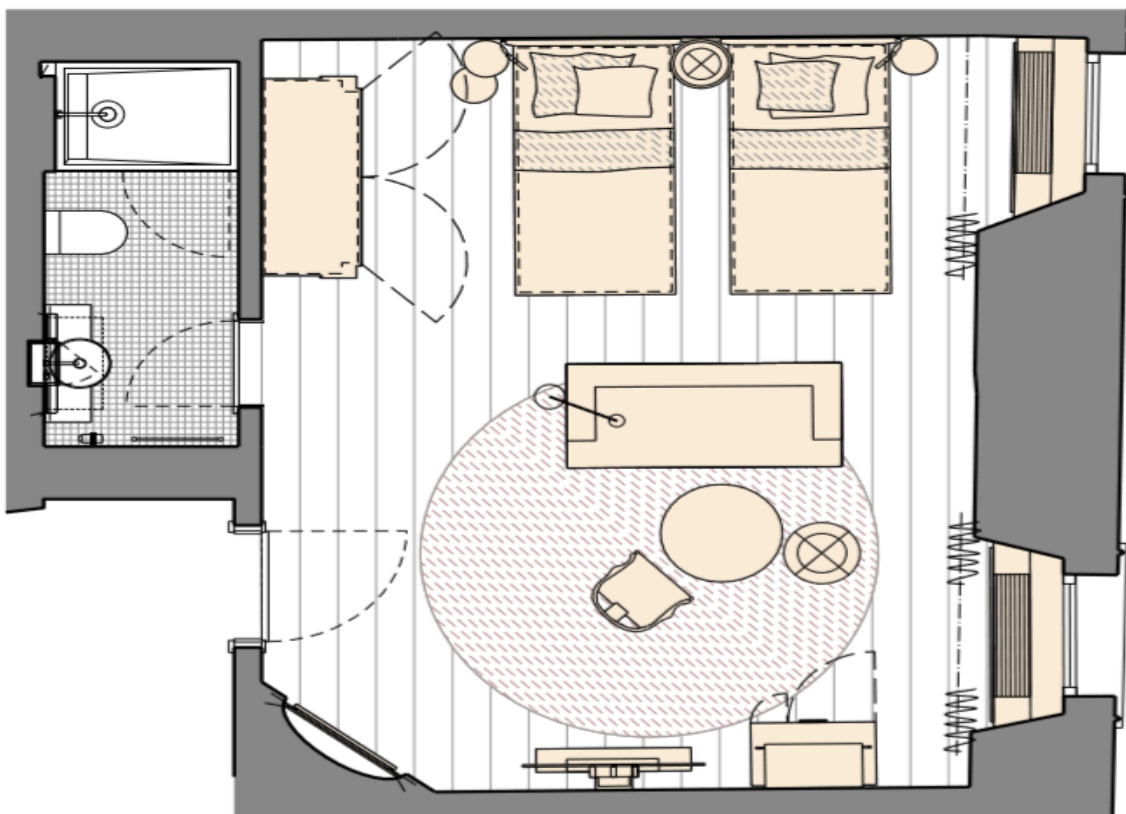
### 29 Přípravné práce na úseku ubytování

Ubytování je rozmanité a dalo by se rozdělit různě, a to podle velikosti, komfortu, sezónnosti, účelu, na pevná (hotely, motely, penziony, ubytovny, chatové osady, kempy, ubytování v soukromí) a pohyblivá (lodě, lůžkové vozy, lehátkové vozy, botely, obytné přívěsy, rotely). Již z tohoto výčtu je zřejmé, že přípravné práce jsou různé. Standart vychází z klasického hotelového pokoje. Přípravné práce spočívají nejprve v úklidu pokoje a pak v jeho přípravě pro dalšího hosta.

#### 1. Úklid klasicky provádí

- a) hotelový vrátný, b) pokojská, c) recepční d) host při opuštění pokoje
- e) uklízečka f) patrová hospodyně

#### 2. Dle nákresu popiš, co pokoj obsahuje a jak postupovat při úklidu



## **30 Seznámení žáků se skladovacími prostory**

### **31 Druhy skladů**

1. Suché sklady - obiloviny, cukr, olej, pochutiny

Teplota doporučená je?

a) 14°C, b) 18°C, c) 30°C

- proti čemu dáváme sítě do oken? .....

2. Chladné sklady – na skladování odděleně brambor, zeleniny, ovoce, rostlinných olejů, vajec, kompotů, nápojů

Nachází se kde?

a) ve sklepních prostorách, b) v půdních prostorách, c) ve druhém patře

3. Chlazené sklady - chladnice, chladicí boxy

- maso, drůbež, zvěřina, mléčné výrobky, cukrářské výrobky – vše odděleně.

Doporučená teplota kolem a) 5-10 °C, b) – 2°C-4°C, c) 12°C – 15°C

4. Mrazicí sklady - mražené potraviny

- teplota? a) -18 °C až - 22 °C, b) -10°C až – 15°C, c) -1°C až 1°C

Pro kvalitní skladování potravin je rozhodující:

- Teplota skladovacího prostoru
- Vlhkost a čistota ovzduší
- Čistota
- Možnost větrání skladu
- Omezený přístup světla

### **32 Způsoby uskladňování jednotlivých druhů potravin, nápojů a inventáře**

V kterém skladu skladujeme tyto potraviny?

Hladká mouka		Vejce		Hranolky	
Olej		Kroupy		Čerstvé hrušky	
Krokety		Koření		Hrách	
Ananasový kompot		Chlazená slepice		Uzeniny	
Mléko v krabici		Těstoviny		Cukr	
Čerstvá jablka		Čočka		Kompot malinový	
Maso		Brambory		Zmrzlina	
Pivo		Limo v lahvi		Máslo	

Zásady správného skladování potravin:

- Potraviny ukládáme do vhodných skladů – přehledně - evidence
- Pravidelně kontrolujeme jakost potravin – možnost vzájemné kontaminace
- První do skladu, první ze skladu
- Koření a aromatické látky skladujeme odděleně
- S potravinami nesmíme skladovat čisticí prostředky
- Kontrolujeme teplotu a vlhkost skladu
- Ve skladu pravidelně provádíme úklid

ve skladu, skladová zařízení, vedení evidence na  
skladových kartách



10 kg jablek, 5kg hladké mouky, 13l mléka, 20 ks droždí a další suroviny, dle uvážení.

Tolik, aby od každého zboží zůstala jedna jednotka (kg, l, ks) ve skladu.

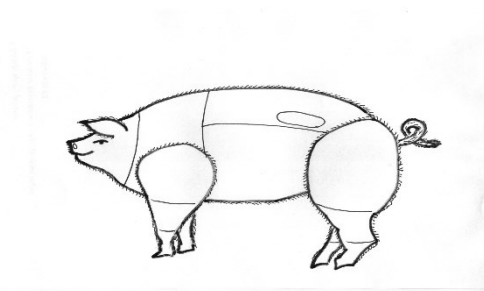
[illegible]



## 34 Základy úpravy potravin

### 35 Předběžná úprava potravin – mytí, přebírání, krájení, odblaňování

1. Proč odblaňujeme maso?
2. Vyjmenuj alespoň tři potraviny rostlinného původu, které přebíráme a namáčíme
3. Při předběžné přípravě masa na pečení (vcelku cca. Po 1,5 kg) ho z většiny krájíme po vlákně, nebo přes vlákno? Nakresli a odůvodni.
4. Proč se nařezávají kotlety? Vybarvi kotletu na obrázku.

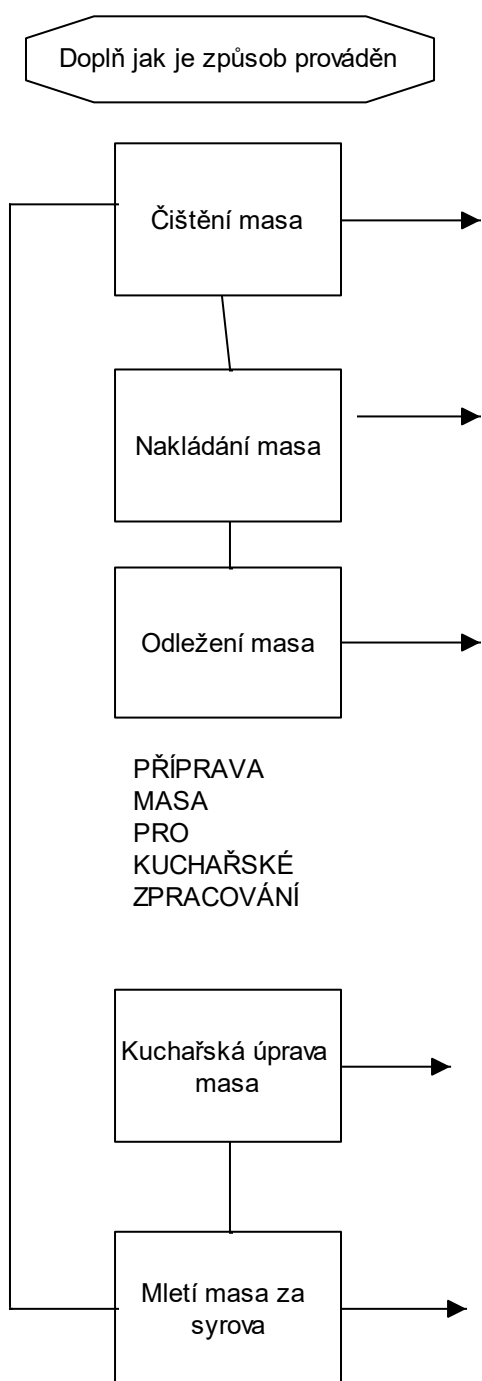


5. Jak se jmenuje jehla na protýkání masa, proč se používá a z jakého je materiálu?



### 36 Předběžná úprava masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže

V přípravných masa (bourárna) se maso dělí, bourá na jednotlivé části. Bourání a čištění masa se musí provádět odborně a rychle, při zachování BOZP a hygienických zásad. Maso je možné odebírat v celých kusech, půlkách, čtvrtích, kuchařsky opracované (šály, jednotlivé části).



### **37 Předběžná úprava brambor, zeleniny, luštěnin, ovoce**

Potraviny rostlinného původu se čistí suchou či mokrou cestou. Většinou se používají oba způsoby, často jeden způsob navazuje na druhý. Odstraňují se nečistoty a nejedlé části potravin. Snaží se, o co nejnížší ztráty na živinách a ostatních složkách potravin.

Doplň jednotlivé cesty čištění – druh, zásady, postupy, odstranění hmyzu, zeminy a odstranění nejedlých částí.

Čištění suchou cestou	Čištění mokrou cestou

### ***38 Obsluha strojů ve výrobních střediscích***



### 39 Bezpečnost při práci na strojích a důležitá telefonní čísla

Vypiš, alespoň 8 zásad BOZP v provozu veřejného stravování:

#### Důležitá telefonní čísla

Propoj správné telefonní číslo s obrázkem



158



155

150



112

156

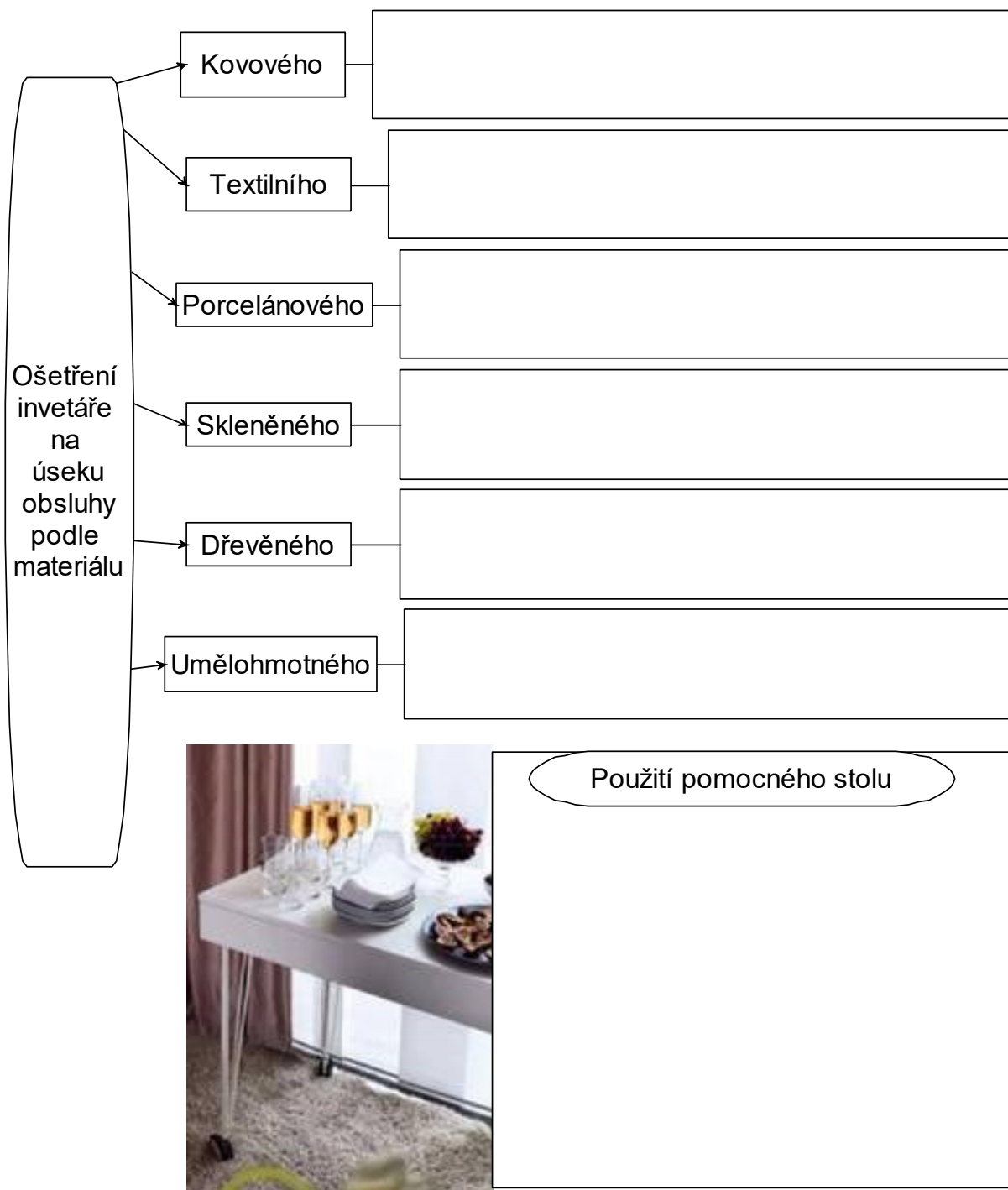


**Jednotné evropské  
číslo tísňového volání**

## 40 Inventář a zařízení na úseku obsluhy

### 41 Udržování pracoviště během provozu

Mytí, utírání, leštění, odkládání stolního inventáře, pomocné stoly, pomocné vozíky a jejich použití?



## 42 Základy obsluhy

nácvik nošení talířů, podnosů, sbírání použitého inventáře



Materiál k samostudiu podle prezentace:

1. Z kuchyně transportujeme pokrmy na platech, vozících nebo v rukách
2. Plata s pokrmy pokládáme na příruční stůl
3. Používáme příručník
4. Servis zprava, při překládání z mís z leva
5. Pokud je malý prostor můžeme výjimečně obsluhovat zleva, nebo větší společnosti z jednoho místa (př. čela stolu)
6. Respektujeme společenská pravidla, nerušíme hosty při jídle, najednou obsluhujeme, najednou sklízíme
7. Studené přílohy můžeme založit předem
8. Omáčníky se lžičkou zakládáme vlevo, bez lžičky vpravo
9. Talíř před hosta klademe tak, aby znak byl čitelný
10. Pokrmy, které si host bude sám překládat zakládáme co nejbližší k talíři přílohy vlevo, mísy s masem nad talíř nebo mírně vlevo
11. K přílohám stačí polévková lžíce, k pokrmům celý bajlak
12. Dochucovací prostředky zakládáme v dosahu hostů
13. Obsluha každého hosta má být kompletní
14. Nejprve založíme salát a přílohu na levou stranu, potom talíř před hosta, popř. kompot na pravou stranu
15. Při ztížených podmínkách servisu obsluhujeme vzdálenější hosty jako první bez ohledu na společenská pravidla
16. Úprava pokrmů na talíři – při jedné příloze maso mírně vpravo a příloha vlevo, při dvou přílohách maso v dolní části talíře, přílohy v horní, ozdoba nemá zakrývat znak na talíři.

## 43 Základní úkony při technologické úpravě jídel

### 44 Polévky

Význam a využití polévek ve stravování:

Úkony při přípravě polévek jsou dané typem polévky. V zásadě připravujeme (dle druhu polévky) vývar, zeleninu, koření, luštěninu, ale i ovoce, pivo atd. ....

Z kuchařského hlediska dělíme polévky na vývarové, a to dle druhu použitých

kostí:

**A**

**B**

**C**

.....	.....	.....
Z drůbeže	Z ryb	.....
Zeleniny jedno druhové	Zeleniny ..... druhové	

Příprava vývaru A:

Další dělení může být podle zahuštění na hnědé a bílé – dokážeš to vysvětlit?

Podle chuti na slané a .....

Podle teploty na studené a .....

Podle základní suroviny – z kostí, masové, zeleninové, luštěninové, ovocné.

Přesnídávkové – čím jsou typické? .....

Speciální – zdravotní a .....

Krajové - .....

Exotické - .....



## **45 Předběžná úprava základních potravin k přípravě polévek**

### **Ingredience na vývar A**

500-600 g hovězího masa  
100 g petržele  
100 g mrkve  
100 g celeru  
2,5 l vody  
několik kuliček nového koření  
několik kuliček černého pepře  
bobkový list  
sůl

### **Ingredience na gulášovou polévku z mletého masa**

500 g mletého hovězího masa  
4 ks středně velké brambory  
4 ks stroužky česneku  
2 ks mrkve  
2 ks menší cibule  
1 ks kořenové petržele  
1/4 ks celeru  
2 vrchovaté lžíce hladké mouky  
1 lžíce červené mleté papriky  
1,5 l pitné vody  
několik kuliček barevného pepře  
majoránka  
mletý pepř  
tuk  
sůl

### **Ingredience na hrachovou polévku**

1 kg zeleného hrachu  
300 g maďarské klobásy  
2 l hovězího nebo zeleninového vývaru  
1 ks velké cibule  
1 ks větší mrkve  
1 ks malého celeru  
1 ks stroužku česneku  
hladká mouka  
Majoránka, pepř ml., sůl  
sádlo  
tvrdý chléb na opečení

#### 46 Předběžná úprava potravin k přípravě vložek a zavářek do polévek

Vložky do polévek jsou potraviny a výrobky z nich, připravené tepelně mimo polévku a většinou jiným postupem než vařením ve vodě. Do polévky se vkládají těsně před podáváním, nesmí však polévku ochladit pod 65°C.

Nejčastější tepelná úprava je:	Příklad:
Vaření ve vodní lázni	
Pečením	
Smažením	
Syrové	

Zavářky do polévek jsou potraviny, nebo výrobky, které se mohou zavařovat přímo do \_\_\_\_\_, často je však zavařujeme mimo polévku, protože by nám mohly polévku (vývar) zakalit a rozvařit se.

Jedná se o vložku či zavářku?

Pálené koule		Játrová rýže	
Játrové knedlíčky		Vlasové nudle	
Šunkový svítek		Domácí nudle	
Kapání		Smažený hrášek	
Fritátové nudle		Máslové noky	

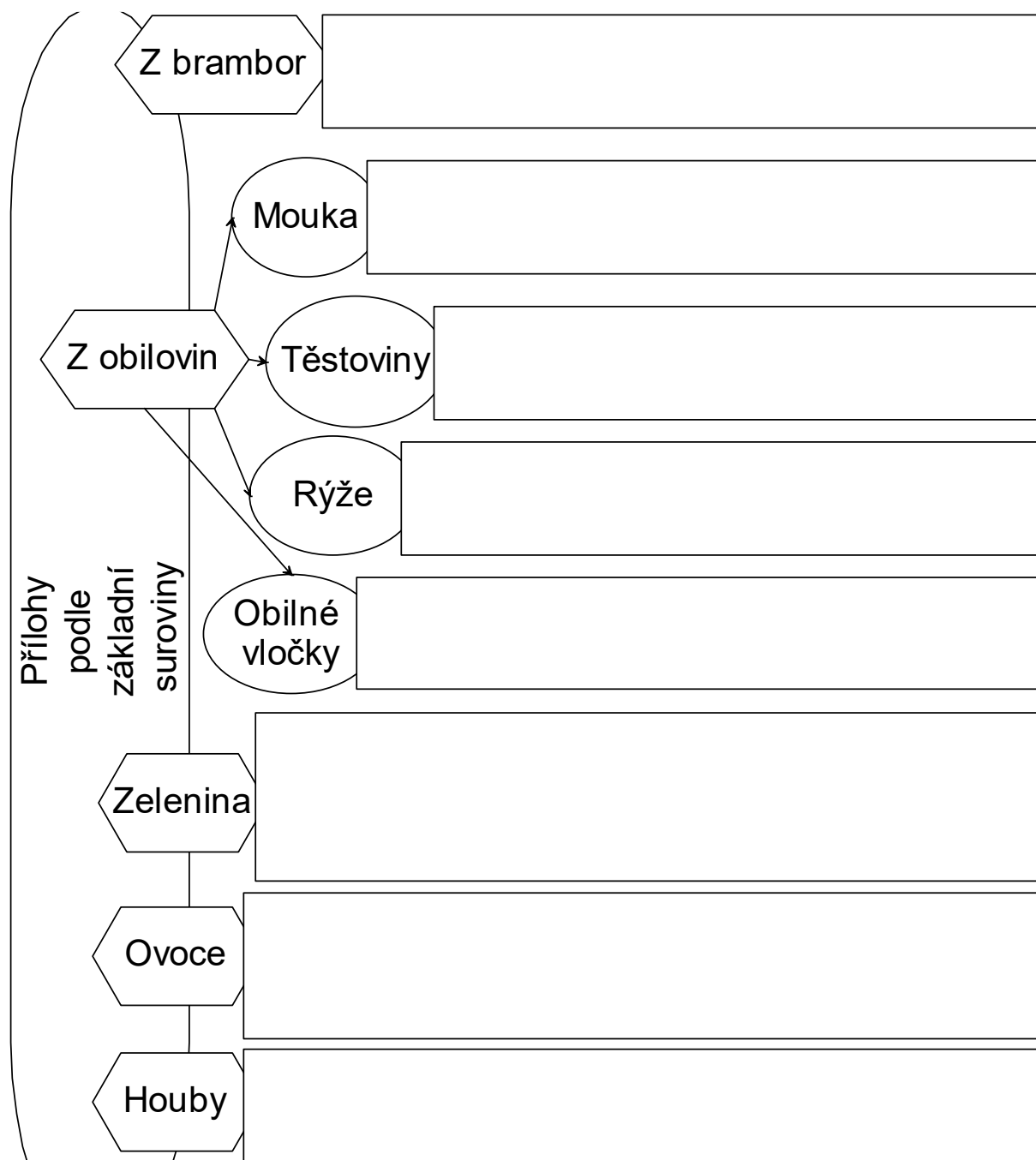


## 47 Přílohy

Jsou důležitou součástí všech pokrmů. Doplnují je jak biologicky, tak kaloricky.

V současné době již velikost příloh není dána recepturami, ty se považují pouze za doporučující a závisí na samotné provozovně, nebo na přání hosta.

Přílohy dělíme podle způsobu podávání a tepelného zpracování. Na vařené, chlazené, dušené, pečené, smažené.



#### 48 Předběžná úprava základních potravin k přípravě příloh

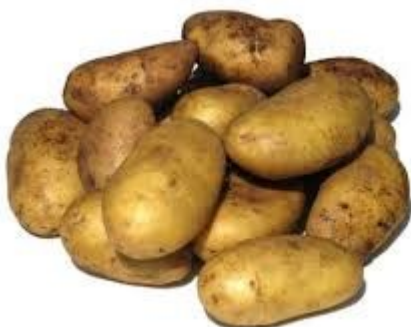
Hrachová kaše



Houskový knedlík



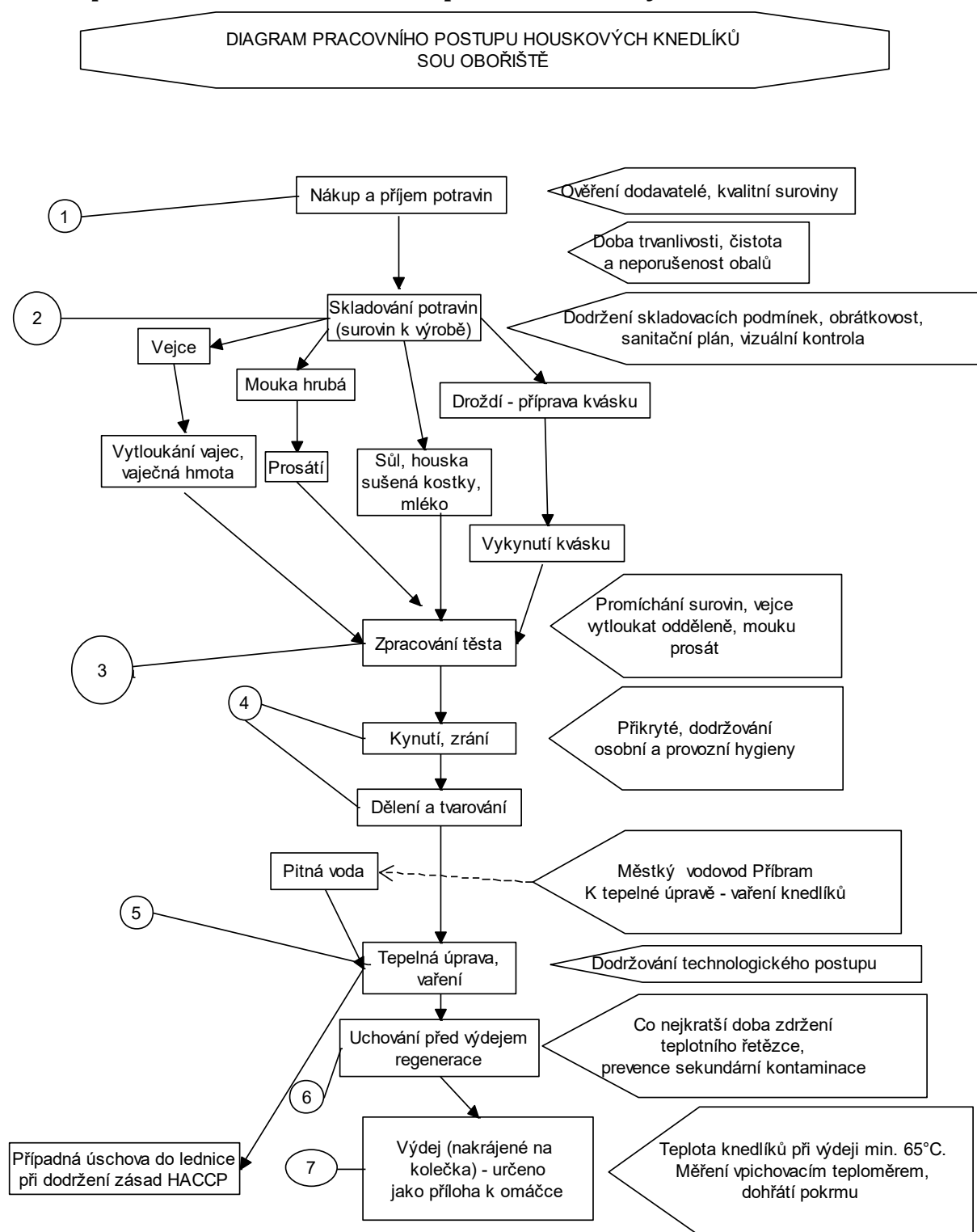
Bramborový knedlík



Rýže



## 49 Příprava základních surovin pro různé druhy knedlíků



## 50 Předběžná úprava surovin k přípravě jednoduchých salátů



Mrkvový salát

Mrkev	
Voda	
Cukr	
Sůl	
Citron	

Okurkový salát

Okurka sal.	
Ocet	
Cukr	
Sůl	
Pepř ml.	

Tomatový salát

Rajčata	
Cibule	
Pepř ml.	
Sůl	
Olej olivový	
Cukr kr.	
Voda	

**51 Webové zdroje k samostudiu:**

<https://www.ssars.cz/wp-content/uploads/2014/02/StudenaZ.pdf>

<https://www.souhorky.cz/ftp/ucebnice/uvod.htm>

<https://www.ssars.cz/data/files/vyukovy-material-f9nk729sqx.pdf>

## 52 Uvařené pokrmy

<i>Učební hodina</i>	<i>Probrané učební téma – nácvik pokrmu, dovednosti, reálné podmínky přípravy tématu</i>
1-3	Seznámení s posláním OV
4-9	BOZP, puding malinový, vanilkový, jahodový, inventura
10-14	Vývar „A“ – knedlíčková polévka
15-20	Vývar „A“ - krupicová s vejcem
21-25	Jíška – bramborová polévka, čištění zeleniny
26-28	Palačinky
29-34	Hrachová polévka, gulášová polévka
35-39	Jablkový štrúdl, česneková polévka
40-42	Drůbeží vývar se zeleninou, domácí nudle
43-48	Drůbeží polévka, sběr jablek, tvarohové těsto (šátečky)
49-53	Zelná polévka bílá a červená
54-56	Krůtí polévka s nudlemi
57-62 *	Česneková pol., langoše sýr, kečup, jablečný závin z listového těsta
63-67	Čočková pol. s uzeninou, smažený květák, brambor
68-70	BOZP, hygiena, předběžná úprava potravin
71-76	Exkurze-Beroun pivovar, penzion, restaurace
77-81	Opakování
82-84	Čištění potravin
85-90	Houskový knedlík, křenová omáčka, vařené vejce
91-95	Houskový knedlík, rajská omáčka
96-98	Čištění rostlinných potravin
99-104	Houskový knedlík, rajská omáčka, sójové maso, mrkvový salát, jablečný závin
105-109	* Vánočka, květáková polévka
110-114	Vánočka, gulášová pol. H. knedlík, Znojemská a křenová omáčka
115-117	Předběžná příprava jatečného masa
118-123	Bramborová pol., HK, Znojemská omáčka, vánočka
124-128	Bramborová pol. Zapečené těstoviny, perník
129-131	Úpravy masa – protýkání a mletí



Učební hodina	Probrané učební téma – nácvik pokrmu, dovednosti, reálné podmínky přípravy tématu
132-137	Sběr šípků-přebírání, čištění, sušení
138-142	Karbanátek, bramborová kaše
143-147	Vepřo, knedlo, zelo-bílé
148-150	Jahodový a vanilkový puding v páře vařený
151-156	Vepřo, knedlo, zelo-červené, vanilkové rohlíčky, linecké-košíčky
157-161	Zeleninový vývar s vaječnou sedlinou, vanilkové rohlíčky, linecké-košíčky
162-164	*těsto na vánoční cukroví, korpus
165-170	Narozeninový dort, zázvorky, vanilkové rohlíčky, kokosové těsto, listové těsto
171-175	Vepřový guláš, HK, bramborová polévka
176-178	Příprava zvěřiny-mořidlo, stahování
179-184	Ovarová polévka, moravský vrabec, zelí červené a bílé, HK
185-189	Drůbeží polévka, zadělávané kuře, rýže dušená
190-192	Inventura
193-198	Jihočeská lepenice, karbanátek, vánoční cukroví
199-203	Vánočka, krémy do cukroví, práce s čokoládou, zdobení
204-208	*bramborové knedlíky
209-211	Přílohy a doplňky k hlavnímu jídlu
212-217	Vepřová plec pečená, bram. knedlík, dušené zelí, cibulka
218-222	Sójové maso, bram. knedlík, dušené zelí, cibulka
223-225	Hovězí vývar-játrové knedlíčky, šunkový svítek
226-231	Hovězí vývar-játrová rýže, šunkový svítek, pálené koule, Fritátové nudle
232-236	Smažený karbanátek, květák, brambor, tatarská omáčka
237-239	Přílohy
240-245	Záhorácký závitek, brambor
246-250	Uzené maso, bramborový knedlík, zelí dušené-2 druhy
251-253	Opakování
254-259	Bramborová polévka, langoše, sýr, kečup česnek
260-264	Vepřový guláš, těstovina, HK

